

Scuola Europea « L'Arte culinaria »

(Formazione in 1 anno)

FCIL



Lycée des Métiers
François Mitterrand



Scuola di referenza



LYCEE DES METIERS François MITTERRAND

Rue Pierre Mendès-France

58120 Château-Chinon

Tél : 03.86.79.48.00 - Fax : 03.86.79.48.01

Email : lyceeprofessionnel.f.mitterrand@wanadoo.fr

Signora Fabienne ADRIEN

Chef de Travaux

I paesi dell'Europa :

GERMANIA

*

SPAGNA

*

ITALIA

*

FRANCIA

*

POLOGNA

*

BULGARIA

Schema generale della formazione

⇒ **Durata totale : 52 settimane**

6 settimane a scuola : Apprendimento delle lingue

46 settimane di formazione in impresa nei 4 paesi europei

Periodi di formazione : Progetto Anno Scolastico 2013 - 2014

6 settimane in Francia, al Lycée François Mitterrand

4 tironcini :

FRANCIA

SPAGNA

GERMANIA

ITALIA

2 giorni : valutazione e convalidazione dell'esperienza

« Certificazione Europro, certificazione europea »

Persone interessate :

Questa formazione si rivolge ad ogni allievo che possiede un **diploma alberghiero (cucina o servizio) minimo dopo maturità.**

SCUOLA EUROPEA

« LA SCUOLA DEL GUSTO, L'ARTE CULINARIA »

CONTENUTO DEI CORSI DI LINGUE STRANIERE

I corsi sono basati su 4 assi di lavoro :

- **APPRENDIMENTO DELLA LINGUA PROFESSIONALE**

Per rendere gli allievi capaci di comunicare nell'ambiente del loro lavoro.

Finalità :

- ❖ Partire lavorare in un paese di lingua straniera senza troppo apprensione
- ❖ Essere il più performant possibile
- ❖ Assicurare una migliore accoglienza del turismo europeo in Francia
- ❖ Migliorare l'argomentazione commerciale

Questo apprendimento sarà il più vicino possibile del mondo del lavoro (in situazione, in cucina, al ristorante pedagogico,etc.)

- **CORSI E REVISIONI DI GRAMMATICA E VOCABOLARIO**

Necessari per permetterli di strutturare le loro esperienza e di costruire un sistema di lingua coerente.

Questi corsi saranno richiami rapidi di strutture grammaticali o lessicali seguiti da frasi di trasposizioni più lunghi e sostenuti.

Il contenuto dei corsi dipende delle mancanze e bisogni rissentiti dagli allievi (per esempio :costruzioni di frasi, tempi del passato...)

- **ALLENAMENTO ALLE CONVERSAZIONI**

- ❖ Su soggetti della vita (meteo, paese, gite, etc...)
- ❖ Gioco di ruoli (situazioni professionali)

- **IGIENE E SICUREZZA AL LAVORO**

Per ciascuno dei paesi impegnati, studio nella lingua :

- ❖ L'abbigliamento
- ❖ L'igiene nel lavoro
- ❖ Le norme HACCP

- **CONOSCENZA DELLA CULTURA DELLE TRADIZIONI E DELLA CUCINA DEI QUATTRO PAESI IMPEGNATI NELLA FORMAZIONE**

Per ciascuno dei paesi impegnati, studio nella lingua :

Del paese :

- ❖ Presentazione geografica : Province, città, numeri di abitanti,
- ❖ Presentazione economica : Agricoltura, industria,
- ❖ Presentazione turistica : Mare, montagna, campagna, turismo culturale,
- ❖ Da notare : A secondo del paese : uomini celebri, date e Avvenimenti marcanti nella storia della costruzione europea etc...

Della cucina e del servizio

- ❖ Prodotti nazionali
- ❖ Piatti tipici
- ❖ Formaggi
- ❖ Accordi piatti e vini
- ❖ menu tipici
- ❖ Specialità gastronomica
- ❖ Vini
- ❖ Alcool
- ❖ Qualche grande tavola del paesi

Modi di vivere

- ❖ A tavola
- ❖ Alimentazione

SCUOLA EUROPEA
« LA SCUOLA DEL GUSTO, L'ARTE CULINARIA »

L'EUROPA

📁🕒 LA COMMUNITA EUROPEA

- ❖ La sua storia
- ❖ La sua evoluzione
- ❖ La sua geografia
- ❖ Le sue monete

📖🕒 IL PARLAMENTO EUROPEO

- ❖ La sua composizione
- ❖ Le sue funzioni
- ❖ Il suo potere

TEMI SVILUPPATI PER LA FORMAZIONE SUL GUSTO

A) LA PEDAGOGIA DEL GUSTO

- ❖ Richiami dei cinque sensi
- ❖ L'olfato
- ❖ Funzionamento delle papille
- ❖ La vista
- ❖ I quattro sapori
- ❖ Il tatto

B) SCOPERTA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO IN FRANCIA, SCOPERTA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO IN GERMANIA

- ❖ Come scegliere dei prodotti del territorio caratteristici ?
- ❖ Il gusto modelato dalla nostra cultura
- ❖ legislazione francese, tedesca e europea
- ❖ La cultura regionale, espressione di un modo di vita
- ❖ I prodotti del territorio e la qualità

C) LA CULTURA « GASTRONOMICA »

- ❖ La storia della tavola

d) lavori pratici

- ❖ Presentazione di ogni Paese, della Tradizione gastronomica e culturale

RELAZIONE DI STAGE e VALUTAZIONE DELLA FORMAZIONE

Per ottenere il vostro diploma, dovete realizzare differenti lavoretti in vista della valutazione.

1) La relazione di stage :

Deve essere redatta sotto forma informatica nella lingua del paese e stampato in doppie copie. Se siete in stage nel vostro paese di origine, la relazione deve essere scritta in inglese.

La relazione di stage deve esser mandata **OBLIGATORIAMENTE 5 GIORNI DOPO LA FINE DELLO STAGE alla Sig.ra. ADRIEN all'indirizzo del liceo.**

A) DATE DELL'INVIO DELLE RELAZIONI : (saranno precisate all'inizio della formazione)

- Stage 1 : Relazione di stage in Francia prima del

- Stage 2 : Relazione di stage in Spagna prima del

- Stage 3 : Relazione di stage in Germania prima del

- Stage 4 : Relazione di stage in inglese prima del.

- Stage 4 : Relazione di stage in Italia prima del 15 Agosto 2014.

SE TUTTI LE RELAZIONI NON SONO MANDATE A QUESTE DATE, NON POSSIAMO COMINCIARE A RIMBORSARVI LE VOSTRE SPESE DI TRAPORTO

B) CONTENUTO DELLA RELAZIONE:

- 1 prima pagina con il vostro cognome, nome, la classe, il luogo di stage.

- 3 pagine di presentazione della ditta :

A) Presentazione della ditta :

- 1) Il paese, la regione e la città
- 2) La ditta
- 3) Il personale
- 4) Le prestazioni

- 3 pagine di presentazione dello stage

B) Presentazione dello stage

- 1) obiettivi dello stage
- 2) Gli incarichi realizzati
- 3) una giornata tipo
- 4) I punti forti e i punti deboli di questo stage

- 1 pagina di conclusione

ATTENZIONE :

- Le pagine richieste sono un minimo. Potete farne di più.
- Non scriverlo all'ultimo momento. Per rispettare i termini e fare un lavoro di qualità, redigere le vostre relazioni progressivamente durante lo stage.
- Le pagine sono pagine di testo. Potete includere qualche foto nelle vostre relazioni ma non devono sostituire il testo.
- La redazione personale della relazione anche con errori è più apprezzato e valorizzato della copia di articoli o di siti Internet

e) VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE :

Ogni relazione sarà valutata e presa in conto nel voto finale. Ecco la tabella dei punti :

- Contenuto : 80 punti
- Presentazione : 60 punti (compreso l'abbigliamento e la presenza al liceo)
- Lingua : 60 punti

TOTALE : 200 punti

2) Valutazione dei stage :

Dopo ogni periodo, il vostro responsabile di stage realizzerà una valutazione sull'aspetto generale, professionale e umano della vostra formazione usando una grilla di valutazione specifica.

Questo voto sarà anche preso in considerazione nella valutazione finale.

3) Colloquio orale :

Nel mese di agosto 14, sarete convocati per partecipare al colloquio finale. Questo colloquio si svolgerà in 5 lingue (Francese, Spagnolo, Inglese, Italiano e Tedesco).

Vi faremo le domande per ogni lingua su i diversi temi seguenti :

- Presentazione del luogo di stage
- Funzionamento dello stabilimento
- Condizione di alloggio
- I mezzi di trasporto usati per lo stage
- Descrizione di una giornata tipo
- Svolgimento della vostra prima giornata ?
- L'atmosfera sul posto di lavoro
- I vostri giorni liberi vi hanno permesso di scoprire il paese ?
- L'esperienza è stata positiva sul lato professionale
- Le differenze tra voi e i francesi.
- Quali sono le altre differenze marcati ?

Alla fine di questo colloquio un voto vi sarà attribuito e sarà preso in considerazione per l'ottenzione del diploma.

4) Voto finale

Ecco la repartizione dei voti per l'ottenzione dell'esame :

Paese	Relazione de stage	Evaluation de stage	Colloquio orale	<u>TOTALE</u>	Validazione
Francia	80 punti	60 punti	60 punti	200pts	<i>STAGE VALIDO</i>
Spagna	80 punti	60 punti	60 punti	200pts	<i>STAGE VALIDO</i>
Germania	80 punti	60 punti	60 punti	200pts	<i>STAGE VALIDO</i>
Italia	80 punti	60 punti	60 punti	200pts	<i>STAGE VALIDO</i>
Inglese	80 punti	60 punti	60 punti	200pts	
			TOTALE	<u>1000 pts</u>	FORMAZIONE VALIDATA

SCHEDA DIRICHIESTA D'ISCRIZIONE

(da rimandare al)



LICEO PROFESSIONALE FRANÇOIS MITTERRAND

1, rue Pierre Mendès-France

58120 CHÂTEAU-CHINON

☎ 03.86.79.48.00 📠 03.86.79.48.01

Email : lyceeprofessionnel.mitterand@wanadoo.fr

CLASSE EUROPEA : « L'arte culinaria »

Cognome e Nome dell'allievo:

Data di nascita :

Indirizzo :

.....
.....

Telefono FISSO :CELLULARE:

Cognome e indirizzo dello stabilimento scolare frequentato:

.....
.....
.....

Persona da contattare :

Mme Fabienne ADRIEN - Chef de Travaux al n° 03.86.79.48.00

Scheda da completare e da rimandare per pre-inscrizione all'indirizzo qui sopra.

