



Anglais et mobilité : préparer les élèves de Bac Pro à leur PFMP à l'étranger - défi relevé au lycée

Marc Godrie à Loudun

publié le 21/01/2016 - mis à jour le 22/01/2016

L'ouverture sur l'international : Axe prioritaire du projet d'établissement du Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Descriptif :

Les élèves des différentes classes de 1ères BAC PRO (cuisine, service en restauration, boulangerie, pâtisserie et accompagnement, soin et service à la personne, menuisiers agenceurs) peuvent dans le cadre de leur formation, effectuer une de leurs périodes de formation à l'étranger.

Sommaire :

- L'OUVERTURE SUR L'INTERNATIONAL : Axe prioritaire du projet d'établissement du Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne.
 - GENESE :
 - LES PARTENAIRES :
 - L'IMPLICATION de l'élève :
-

● L'OUVERTURE SUR L'INTERNATIONAL : Axe prioritaire du projet d'établissement du Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne.

Les élèves des différentes classes de 1ères BAC PRO (cuisine, service en restauration, boulangerie, pâtisserie et accompagnement, soin et service à la personne, menuisiers agenceurs) peuvent dans le cadre de leur formation, effectuer une de leurs périodes de stage à l'étranger.

Ils peuvent le faire grâce à deux types de projets : avec l'échange Franco-Allemand en Allemagne pour trois semaines ou dans le cadre du projet Erasmus Plus pour 5 semaines en Angleterre, Lituanie, Belgique et Espagne.

Pour les deux dispositifs c'est l'occasion de :

- ▶ 1- enrichir son expérience, s'ouvrir à d'autres cultures
- ▶ 2- élargir ses perspectives professionnelles et personnelles
- ▶ 3- mieux comprendre le monde, prendre confiance en soi et se sentir citoyen européen
- ▶ 4- développer des compétences professionnelles dans un contexte étranger
- ▶ 5- Développer des compétences en langue : anglais B1 et B1+ et apprendre les bases d'autres langues : Allemand, Lituanien.
- ▶ 6- présenter l'épreuve de l'unité facultative mobilité
- ▶ 7- obtenir des certifications supplémentaires : Passeport de langues, Europass mobilité, diplômes délivrés par nos établissements partenaires.
- ▶ 8- augmenter ses chances d'employabilité en Europe.

● GENESE :

Depuis 2008 notre lycée est très actif et impliqué dans l'envoi de nos élèves à l'étranger avec deux sortes de projets.

1- En 2008, 2009, 3 pâtisseries sont partis chaque année en Belgique à Leuze, ville jumelée grâce aux fonds des conseils généraux et régionaux puis avec des projets Leonardo Da Vinci et ensuite Erasmus Plus, (projets financés par l'Europe) qui ont permis à nos élèves serveurs, cuisiniers, pâtisseries, boulangers et de la section ASSP d'aller

exercer leur profession en Espagne à Valencia (de 2011 à aujourd'hui), en Belgique à Leuze, ville jumelée avec Loudun (de 2008 à aujourd'hui) , en Lituanie à Druskininkai (de 2013 à 2015) et maintenant aussi en Angleterre à Plymouth (2015 à 2017).

2- Grâce à un échange avec un établissement en Allemagne à Bad Kissingen en Bavière (financé par le secrétariat Franco Allemand), 15 élèves de toutes les sections partent trois semaines découvrir une nouvelle culture et exercer leur métier différemment. Ils travaillent en binôme en Allemagne avec leur correspondant allemand et le reçoivent ensuite à leur tour en France dans leur entreprise et dans leur famille.

● LES PARTENAIRES :

- ▶ La Belgique : avec deux entreprises de qualité : Boulangerie De Roo à Kain près de Tournai et la boulangerie Mercier à Leuze, membres de réseaux de boulangers, pâtisseries, chocolatiers.
- ▶ En Espagne : El Centro Superior Hostelleria Mediterraneo : école d'hôtellerie, boulangerie, pâtisserie où nos élèves vont aller assister à quelques cours et prendre un cours spécifique pour apprendre à faire la vraie « Paella de Valencia ».
- ▶ En Lituanie : Veiseiju technologijos Ir verslo Mokykla : lycée professionnel de Varena au sud de la Lituanie qui possède les mêmes sections que les nôtres en hôtellerie, restauration, boulangerie, pâtisserie.
- ▶ En Angleterre : l'école de langue internationale : Tellus Plus où nos élèves vont avoir des cours en début de séjour, une visite de la ville et des soirées à thèmes proposées les soirs de la semaine avec tous les autres jeunes du monde entier.
- ▶ En Allemagne : Staatliche Berufsschule à Bad Kissingen qui organise les échanges, stages, visites de nos élèves avec des correspondants des mêmes spécialités.

● L'IMPLICATION de l'élève :

Les élèves sont sélectionnés pour les mobilités.

- ▶ les départs sont organisés sur le temps scolaire.
- ▶ l'élève signe une charte qui l'implique avant, pendant et après les mobilités.

○ Avant :

l'élève va apprendre à connaître la culture du pays, les lois du travail sur place, sa future entreprise, prendre des cours d'Allemand, de Lituanien, apprendre à gérer un budget, à connaître les moyens linguistiques et pratiques pour se déplacer, communiquer dans l'entreprise, connaître les visites essentielles à réaliser, connaître les exigences professionnelles qui l'attendent pour réussir ses évaluations etc...

 [Worksheet Accompagnement Personnalisé](#) (Word de 65.3 ko)
Document élève

○ Pendant :

- ▶ pour le projet Franco-Allemand il y a une présence des professeurs français en permanence, les élèves ont des visites culturelles organisées par l'établissement partenaire puis ils partent en entreprise et logent aussi sur les jours de congés chez le correspondant.
 - ▶ pour les projets Erasmus Plus : ils sont accompagnés et installés dans les logements et entreprises par un enseignant au début du stage et un autre enseignant de professionnel retourne les évaluer et les raccompagner à la fin du stage de 5 semaines. Sur place ils sont en permanence en contact avec les référents des établissements partenaires.
- L'élève se doit d'être dynamique, curieux et d'acquérir toutes les connaissances qui vont lui permettre de réussir des évaluations et son épreuve mobilité au retour.

○ Après :

L'élève va se sentir plus à l'aise professionnellement et personnellement, avoir plus confiance en ses capacités à être autonome, à s'adapter à différentes techniques de travail et à réussir dans sa profession et linguistiquement.

Il va aussi aider le lycée à diffuser ses expériences.



Témoignage de Malvina partie en Lituanie en 2013 :

« Je n'étais jamais partie de chez moi et maintenant je me sens capable de voyager ou de travailler dans un autre pays. J'ai appris du Lituanien, j'ai réussi à communiquer en anglais en cuisine, j'ai rencontré des gens vraiment merveilleux qui m'ont parlé de leur histoire, de leur fierté d'être Lituanien, j'ai visité un pays en pleine expansion Européenne, qui va passer à l'Euro. Mais le plus important pour moi est que le chef du restaurant m'ait proposé un emploi ».

Cette élève vient de trouver un poste en CDI à Poitiers grâce à son expérience à l'étranger.

Témoignage d'Eva partie en Espagne en 2014 :

« Je n'avais jamais pris l'avion, je n'avais jamais circulé seule dans un métro ; et grâce à cette expérience de 5 semaines à Valencia j'ai plus confiance en moi et l'Europe me tend les bras. J'ai travaillé dans un restaurant comme serveuse et j'ai appris à être plus rapide, j'ai parlé espagnol sans trop de difficultés, j'ai visité une ville vraiment très riche culturellement. Le responsable du restaurant m'a proposé un job d'été. Au retour j'ai réussi mon examen mobilité et je passe cette année le BAC PRO commercialisation, service en restauration et je sais que par la suite je pourrai aller travailler en Europe sans appréhension. »



Photo d'élèves en stage

D'autres témoignages sont en préparation : une équipe du CANOPE site Charente vient dans notre établissement le 5 février 2016 pour interviewer trois élèves en anglais. La vidéo sera bientôt postée sur le site anglais LP - "Whatelse".



Photos d'élèves en stage