

<b>Intitulé du Projet</b>
<b>Projet n° 14 : F.A.I.R.E. :</b> FORMER A UNE INSERTION PROFESSIONNELLE REUSSIE EUROPEENNE
<b>Partenaires engagés</b>
<u>Région Languedoc-Roussillon</u> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Aude : Lycée professionnel Charles Cros (Carcassonne)</li></ul> <u>Communauté Autonome d'Aragon</u> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ IES San Lorenzo (Huesca)</li></ul>
<b>Présentation</b>
<b><u>Thème</u></b> : Restauration  Le projet a pour but de favoriser l'adaptation professionnelle des élèves dans le domaine de la restauration grâce à la mise en place de stages chez le partenaire étranger au cours de leurs 3 années de formation. Au final, la réalisation commune d'un livre de recettes européennes (franco-espagnol) est envisagée. Cette expérience professionnelle sera validée et concrétisée grâce à la mention européenne apposée au baccalauréat et à l'Europass mobilité.  <b><u>Objectifs</u></b> : <ul style="list-style-type: none"><li>- Permettre aux élèves de s'ouvrir aux méthodes de travail des entreprises étrangères.</li><li>- Développer les capacités d'adaptation des élèves grâce à l'immersion professionnelle dans une culture étrangère.</li><li>- Valoriser les savoir-faire des élèves en section Restauration, porteurs de la spécificité gastronomique de leur pays d'origine.</li><li>- Favoriser une insertion professionnelle à visée européenne en adéquation avec les exigences du marché du travail local.</li><li>- Permettre aux élèves d'acquérir plus de confiance en soi.</li><li>- Améliorer les compétences linguistiques en situation professionnelle.</li></ul> <b><u>Actions mises en œuvre dans le cadre du projet</u></b> : <ul style="list-style-type: none"><li>- Echange de cours entre chaque établissement par visioconférence,</li><li>- Organisation d'un stage de 7 semaines dans des restaurants du pays partenaire (celui de Franck Putéla, l'Hôtel de la Cité et La Pomarède pour la Région Languedoc-Roussillon, ainsi que les restaurants Lillias Pastia, la Taberna del Sotón et Las Torres pour l'Aragon),</li><li>- Visites d'entreprises en lien avec le secteur de la restauration (parcs à huître, affineurs de fromages, producteurs de vins, etc.),</li><li>- Réalisation d'un livre de recettes franco-espagnol,</li><li>- Organisation d'un repas sur le thème de la cuisine européenne afin de promouvoir le livre,</li><li>- Création au sein du LP Charles Cros (Languedoc-Roussillon) d'une section européenne espagnole dans le domaine de la restauration.</li></ul>
<b>Territoires de mise en œuvre du projet</b>
<u>Région Languedoc-Roussillon (Aude)</u> <u>Communauté autonome d'Aragon (Huesca)</u>

PRIX DES PYRÉNÉES – SYNTHÈSE DES CANDIDATURES  
PREMIO DE LOS PIRINEOS – SÍNTESIS DE CANDIDATURAS

**En quelques dates**

**Durée du projet :** sur les 3 années de formation des élèves en restauration

Les deux établissements entretiennent des échanges réguliers depuis 2003.

Le lycée Charles Cros a mis en place une section européenne espagnole dans le domaine du tertiaire depuis 2005.

**Budget et sources de financement**

<b>Dépenses</b>		<b>Recettes</b>	
Logement élèves	2 250 €	Prix des Pyrénées	10 000 €
Sorties culturelles pour les élèves à prévoir (repas + locomotion)	1 000 €	Participation élèves par le biais d'extras	500 €
Frais livre de recette	1 000 €	Participation Établissements	3 000 €
Repas quotidiens 2 enseignants	240 €		
Transport (location, carburant, péage)	2 110 €		
Hôtel 2 enseignants :	150€		
Total Espagne :	6 750€		
Total France :	6 750€		
<b>TOTAL :</b>	<b>13 500€</b>	<b>TOTAL :</b>	<b>13 500€</b>

**Dimension transfrontalière  
Et/ou valeur ajoutée pour le territoire de la CTP**

Au-delà d'échanges réguliers entre les deux établissements (cours communs, réalisation d'un livre de recettes Franco-espagnol et organisation d'un repas européen lié à la promotion de ce livre), le projet vise à permettre aux élèves, sur leurs 3 ans de formation dans le domaine de la restauration, d'appréhender de nouveaux concepts, des techniques professionnelles, des produits innovants propres à chaque territoire et de découvrir des terroirs et des patrimoines de façon concrète.

Il leur permet par ailleurs de s'ouvrir aux méthodes de travail des entreprises étrangères (espagnoles et françaises) et de s'adapter à la clientèle de l'autre région (langue, etc.).

Enfin, la démarche vise à créer sur le long terme une section européenne espagnole dans le domaine de la restauration au Lycée Professionnel Charles Cros (Languedoc-Roussillon)