



F N A P E E T H T

Fédération Nationale des Associations de Parents d'Elèves de l'Enseignement Technique d'Hôtellerie
et de Tourisme

E Mail : claudе.quintin@dbmail.com tel 01 43 01 85 82

NOS ESSENTIELS - N° 26: « Le programme Léonardo Da Vinci »

<p>N° 26</p> <p>Juin 2012</p>	<p><u>SOMMAIRE</u></p> <p>Pourquoi pas un échange de classe inter-Lycées ?</p> <p>1^{er} atelier culinaire de l'APE de Dinard</p> <p>Coupe Georges Baptiste</p> <p>Dossier <u>Le programme Léonardo Da Vinci</u></p>
-------------------------------	--

Edito

Alors que le dossier de ce 26ième numéro a pour thème la présentation d'un programme qui vise notamment à développer la mobilité des jeunes à travers l'Union Européenne, dans un même esprit d'ouverture la FNAPEETHT propose de développer la découverte des régions de France.

Auparavant, les stages étaient souvent l'occasion pour les élèves de découvrir une nouvelle région. La répartition des périodes de formation en entreprise en ce qui concerne les BAC PRO, des raisons budgétaires liées au contrôle des stagiaires pour les BAC Techno ou la volonté de rassurer les parents inquiets que nous sommes, a fait que les stages sont maintenant généralement effectués dans le département ou les départements limitrophes du lycée.

Notre fédération ayant la chance de compter parmi ses APE des lycées dans des régions radicalement différentes et dignes d'intérêt, nous avons projeté d'initier un échange de classe entre deux établissements pendant une semaine, avec un emploi du temps aménagé permettant de découvrir les spécificités du terroir et les savoirs faire de la région d'accueil.

Cela semble vraiment faisable, et pourtant ! Déjà 4 ans que nous avons soumis cette idée, par tous favorablement reçue, mais qui n'a toujours aboutie pour diverses raisons alors que nous croyons vraiment à l'intérêt pédagogique d'un tel projet.

Prenons au hasard deux lycées dynamiques, l'un au Sud-Est l'autre au Nord-Ouest où une classe de même niveau serait pendant une semaine transplantée d'un établissement à l'autre.

Les uns pourraient découvrir une oliveraie, une ferme trufficole, un domaine vinicole, la fabrication de la socca, pendant que les autres découvriraient les parcs à huitre, la pêche aux coquilles St Jacques, visiteraient les marais salants, saliveraient à la vue d'un caramel au beurre salé...

Des contacts sont en cours, les accords de principe sont acquis, alors nous y croyons et espérons que l'un de nos très prochains numéros vous fera le compte rendu de ce premier échange !

Patrice Wattier
Président de la Fnapeetht



En direct de Dinard

Le 1^{er} Atelier Culinaire organisé par l'APE

Pourquoi ne pas découvrir le Lycée Hôtelier de Dinard autrement qu'à travers les Conseils de classe, les réunions parents-professeurs et autres Conseils d'administration ?



C'est à partir de ce postulat qu'a germé l'idée d'organiser des Ateliers culinaires destinés à nos adhérents. Grâce à l'aimable et toujours aussi précieuse collaboration de M. Alain Bernard , chef des travaux et du GRETA, un

premier atelier s'est tenu le 17 mars 2012 sur un thème très fédérateur « Macarons et chocolat »



Une façon originale et gourmande de découvrir les lieux d'enseignement de nos enfants et de se livrer aux délices de la cuisine sous la houlette des professeurs du lycée qui a ravi 23 de nos parents adhérents



Un grand merci à Pierrick Baire qui en plus des macarons, a fait des photos

Finale coupe Georges Baptiste

Johanna ROSICH de l'ICF Béziers (2^{ème} année BEP) dans la catégorie écoles hôtelières remporte cette 51^{ème} finale de la Coupe Georges Baptiste qui se déroulait au sein du lycée Hôtelier Bonneveine de Marseille.



Cette année encore, notre fédération avait souhaité s'associer à cette remise de prix. Après avoir excusé Messieurs Patrice Wattier et Philippe Landureau (Président et Vice-président), mobilisés par l'assemblée générale de la Fédération qui par le hasard du calendrier se tenait le même jour au Lycée hôtelier de Toulouse, Patrick Bouvet membre du bureau fédéral représentant la FNAPEETHT a rappelé

l'intérêt et le soutien de la Fédération de parents d'élèves en offrant à chaque finaliste des écoles hôtelières un magnifique Santon de Provence, le « Santon Maître d'hôtel » peint à la main, que les organisateurs de la Coupe Georges Baptiste ont fait tout spécialement fabriquer par le plus réputé des santonniers de la région, M.O.F dans sa spécialité qui de surcroît porte le nom d'Escoffier. Tout un symbole !

Comme chaque année tous les finalistes ont été largement récompensés par les partenaires de cette manifestation, les deux gagnants se voyant remettre entre autre un Vase des manufactures de Sèvres offert par le Président de la République.

La cérémonie de remise des prix s'est ensuite prolongée par un délicieux et copieux cocktail offert à tous les participants dans le grand hall du lycée.



Le programme « Léonardo Da Vinci »

Au même titre que le programme Erasmus plébiscité par de nombreux étudiants et dont les parents que nous sommes ont déjà entendu parler, le programme « [Leonardo da Vinci](#) » beaucoup moins connu est un des programmes sectoriels du projet Education et Formation tout au long de la vie. Il est conçu comme un outil chargé de donner une impulsion aux systèmes de formation et d'enseignement professionnels en Europe dans leur diversité.

Grâce à ce programme qui offre une large palette d'activités, de nombreux projets européens ont été et sont financés.

Sont concernés, les lycéens, apprentis, formateurs, salariés en formation, entreprises et tous types d'organismes, publics ou privés, acteurs de la formation professionnelle.

Le principal objectif est de renforcer les aptitudes et compétences des personnes, surtout des jeunes, suivant une **première formation professionnelle** quel qu'en soit le niveau, en vue de faciliter leur insertion et leur réinsertion professionnelle. Il vise également à l'amélioration de la **qualité de la formation professionnelle** continue et l'acquisition d'aptitudes et de compétences tout au long de la vie. Enfin il promeut et renforce la contribution de la formation professionnelle au processus d'**innovation** afin d'améliorer la compétitivité et l'esprit d'entreprise, notamment en vue de créer de nouvelles possibilités d'emploi.

Il favorise la **mobilité des personnes** désireuses d'acquérir une expérience professionnelle en Europe.

Il facilite les échanges de bonnes pratiques entre responsables de formation et constitue aussi un levier de choix pour mettre en place de **nouveaux outils et méthodes de formation**, afin d'étendre leur application au niveau européen.

Depuis une dizaine d'années, de nombreux établissements ont mis en place des projets dans le cadre de ce programme européen. Nous vous proposons de faire un focus sur les projets de deux lycées membres de notre fédération, le lycée d'hôtellerie et de Tourisme de **St Quentin** en Yvelines et le lycée **Paul Augier de Nice**.

- **Exemple de projet développé dans le cadre du programme Léonardo au lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de ST Quentin en Yvelines**

Adaptation à l'emploi au niveau européen

Reconduite tous les ans au lycée depuis 2003, cette formation permet à des jeunes, titulaires d'un diplôme de l'hôtellerie -*CAP, Baccalauréat professionnel, Baccalauréat technologique hôtelier, Mention Complémentaire Barman ou Cuisinier en desserts de restaurant*- d'effectuer un stage professionnel de cinq mois dans un pays de l'Union Européenne.

Cette formation se déroule dans le cadre d'accords de réciprocité qui permettent par ailleurs à de jeunes hôteliers originaires des pays ci-dessous mentionnés d'être accueillis à Saint-Quentin-en-Yvelines et d'effectuer des stages dans les meilleurs établissements hôteliers de la région.

Ce sont les financements de la Commission européenne (dans le cadre du programme européen Leonardo da Vinci) et du Rectorat de l'académie de Versailles qui permettent tous les ans la mise en place de cette formation, cursus dont le taux d'insertion professionnelle est exceptionnel.

Le Programme Mobilité « Leonardo Da Vinci » 2010/2011

Quatorze élèves ont participé cette année scolaire au programme Mobilité « Leonardo Da Vinci ». Ils ont bénéficié d'une préparation culturelle, linguistique et pédagogique avant leur départ au sein du lycée puis ensuite dans l'établissement d'accueil suivant :

- PROVINCIAAL INSTITUUT PIVA à Anvers (Belgique)
- STÄDTISCHE BERUFSSCHULE FÜR DAS HOTEL,-GASTSTÄTTEN-UND BRAUWERBE à Munich (Allemagne)
- SECONDARY AND VOCATIONAL SCHOOL OF CATERING, TOURISM & COMMERCE/VIK à Budapest (Hongrie)
- CITY COLLEGE PLYMOUTH à Plymouth (Grande-Bretagne)
- ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LUIGI CARNACINA" à Bardolino (Italie)
- RIGAS PARTIKAS RAZOTAJU VIDUSSKOLA à Riga (Lettonie)
- HELSINKI CITY COLLEGE OF CULINARY ART, FASHION AND BEAUTY à Helsinki (Finlande)
- MESNA VIDEREĞÄENDE SKOLE à Lillehammer (Norvège)
- NINUKOT EMPLOYMENT AGENCY) à Hvolsvollur (Islande)
- ESTER MOESSONS CULINARY SCHOOL à Göteborg (Suède)

Ils ont ensuite été placés quatre mois en stage en entreprise en tant que cuisiniers, serveurs ou barmen dans d'excellents établissements hôteliers de la région.

Le 8 mars 2010, le programme a été clôturé par une cérémonie de remise des Europass Mobilité. A cette occasion les jeunes bénéficiaires des bourses de l'Agence Europe

Éducation Formation France ont pu recevoir par M^{me} **Benyakhlef** du Centre Ressources « Mobilité en Europe et Formation Professionnelle » du Rectorat de Versailles les documents attestant de leurs nouvelles compétences acquises lors d'un stage professionnel réalisé en Europe.

Ces jeunes ambassadeurs de l'Europe ont témoigné, enthousiastes, de cette aventure devant les futurs candidats à la mobilité qui auront également la chance de partir dès septembre 2011 puisque la candidature du lycée a de nouveau été acceptée par la Commission Européenne.

Un petit film retraçant cette formidable expérience a été réalisé avec l'aide d'**Ali Rakib**, assistant d'éducation au lycée que je remercie vivement.

Laurence Maes.

Coordinatrice programme Leonardo,

- Exemple de projet développé dans le cadre du programme Leonardo au lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Paul Augier de Nice.

Le lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Paul Augier de Nice a passé une convention avec la Cité de la Culture et du Tourisme Durable pour l'utilisation de sa plate-forme e-learning portant sur «*les bonnes pratiques en faveur du développement durable en Hôtellerie-Restauration*» dans le cadre d'un Programme Leonardo da Vinci où 7 pays participent : France, Italie, Espagne, Portugal, Grèce, Slovaquie et Roumanie

Ce programme vise à sensibiliser et former le personnel des hôtels et restaurants à la nécessité d'entreprendre de nouvelles démarches plus responsables et respectueuses de l'environnement. Il s'appuie sur un outil de formation e-learning ludique et interactif permettant l'obtention de l'Eco Label Européen.

Il permettra aux hôteliers de réaliser des économies d'échelles et d'améliorer leur compétitivité tout en agissant durablement pour le bien-être des générations futures.

L'école hôtelière et de tourisme Paul Augier-Nice a décidé de mener une expérience pilote : elle utilisera la plateforme e-learning de la Cité de la Culture et du Tourisme Durable pour former ses 800 élèves et étudiants, futurs professionnels.

Ce programme comporte six modules de formation :

Deux modules généraux

- Le cadre et les enjeux de l'environnement et de sa gestion
- La mise en œuvre d'un processus de formation

Quatre modules spécifiques en

- Hôtellerie-Restauration-Réception Accueil
 - Étages Entretien (Gouvernante, femme de chambre, lingères, équipiers)
 - Restauration (Chef de Cuisine / Second, Brigade / plonge, Restaurant / Bar)
- Services et loisirs
- Fertilisation croisée et transversalité

L'approche est systémique et transversale.

Toutes les disciplines d'enseignement sont concernées.

- 12 enseignants ont été formés et transmettront le mode d'utilisation du programme e-learning aux collègues de leur discipline à destination des 800 élèves et étudiants.(Italien, Espagnol, Economie-gestion, Sciences appliquées, Cuisine, Restaurant, Hébergement, Tourisme)

Action 1 Grande journée du 21 novembre 2011

À l'occasion des 3^e entretiens de Gréoux de la CCTD, les étudiants de 2^e TSHA ont demandé aux professionnels de porter témoignage des pratiques mises en place dans leur entreprise afin de démontrer l'importance qu'ils y attachent et de sensibiliser les élèves de l'école à l'utilité de leur formation e-learning.

Deux compte-rendu (écrit et filmé) seront établis et largement diffusés, y compris lors de l'échange mondial en séquences multimédias du 21 mai 2012 (21 h sur 21 sites)

Action 2 : Actions citoyennes

Les étudiants de 2^e TSHA ont également proposé la mise en place d'actions citoyennes et de bonnes pratiques à adopter au sein de l'établissement :

Projet Vert (En relation avec l'écologique)

Tri du papier et de l'aluminium (cannettes) au Lycée hôtelier grâce à la Communauté urbaine Nice Côte d'Azur.

Affiches de sensibilisation sur les économies d'énergie dans le Lycée.

Projet Bleu (En relation avec l'économie)

Incitation à l'économie d'eau en cuisine

Incitation à l'économie d'eau des internes au niveau des douches

Projet Rose (En relation avec social)

Incitation à l'utilisation des Vélos Bleus de Nice («Vélib»)

Incitation à l'utilisation des transports en commun (Bus, Tramway, Train)

Un concours sous forme de quizz portant sur la pollution, l'écologie et, plus généralement, sur le développement durable est organisé avec prix sous forme de repas dans un restaurant du lycée.

Participation à une 3^e ème action le 21 mai 2012 : Un événement pour identifier, capitaliser et diffuser les avancées et bonnes pratiques en matière de tourisme durable et responsable

La Grande Journée Multimédia du Tourisme Durable
WST Day

La journée du 21 mai 2012 :

- 21 heures pour le tourisme du 21^{ème} siècle,
- à travers 21 séquences multimédias (SMIS 21) en France, en Europe et dans le Monde

à la faveur
d'un large partenariat
public/privé international
Inter-sites :



- tables rondes,
- bonnes pratiques,
- séquences vidéos,
- visites virtuelles,
- échanges,
- visioconférences,

diffusée sur le net et sur la télévision satellitaire (AB3, Fransat), numérique et ADSL ( )

info@wstday.org



www.wstday.org

14

Pour ce projet, le lycée Paul Augier de Nice a été récompensé par un Worldwide Hospitality Awards 2011 - Meilleure innovation pédagogique - Enseignement secondaire