



Erasmus+

Lycée
Polyvalent
Aigueraude



Action Mobilité Enseignement et Formation professionnels :

Mobilité du Personnel :

Formation du Personnel :

Stage d'observation

Ce diaporama pourquoi ?

Je réalise ce diaporama afin :

- de communiquer sur les projets ERASMUS + ;
- de communiquer sur « notre » projet ERASMUS + ;
- de rendre compte de mon expérience et de ses résultats ;
- de valoriser les mobilités du personnel ;
- d'inspirer le départ en mobilité d'autres enseignants ;
- de prolonger les bénéfices de ma mobilité 😊

Ce diaporama pour qui ?

- Pour notre proviseure et le personnel de mon établissement ;
- Pour mon organisme d'accueil ;
- Pour le comité de pilotage du projet ERASMUS + ;
- Pour nos partenaires locaux et européens ;
- Pour tous les enseignants qui souhaiteraient vivre une expérience similaire.

Le lycée Aiguerande et son projet ERASMUS +

- **Projet 1 : 2014-2016**

**Action Mobilité de l'Enseignement et de la
Formation Professionnels**

Projet ouvert

**aux élèves de Terminale Restauration
et Terminale Gestion Administration**

- 36 mobilités apprenants
- 12 accompagnateurs

Le lycée Aiguerande et son projet ERASMUS +

- Projet 2 : 2016-2018
 - Action Mobilité de l'Enseignement et de la Formation Professionnels
 - Projet ouvert
 - aux élèves de Terminale Restauration,
Terminale Gestion Administration et
Terminale ASSP
- 35 mobilités apprenants
- 2 mobilités du Personnel (stage d'observation)
- 12 accompagnateurs

Une Mobilité du Personnel c'est quoi ?

« Mobilité du personnel :

1. Missions d'enseignement/de formation: cette activité permet au personnel des écoles d'EFP d'enseigner dans une école d'EFP partenaire à l'étranger. Elle permet également au personnel d'entreprises de dispenser des formations dans un établissement d'EFP à l'étranger;
2. Formation du personnel: cette activité soutient le développement professionnel du personnel de l'EFP en proposant des stages ou des périodes d'observation en situation de travail à l'étranger, dans une entreprise ou dans un autre établissement d'EFP. »

Extrait Guide ERASMUS 2016, page 66

> Pour ma part, il s'agit de la Mobilité 2

Le guide ERASMUS +

Le guide du programme est un outil destiné à toute personne voulant avoir une connaissance approfondie de la nature du programme Erasmus +.

Le guide fait 414 pages !

C'est une mine d'informations.

Les pages qui concernent l'Action Mobilité de l'Enseignement et de la Formation Professionnels :

pages 66 à 79 et Annexe I pages 345 à 350

Il est téléchargeable (Version 1 (2017): 20/10/2016)

Combien de temps doit durer une mobilité du personnel ?

« De 2 jours à 2 mois, hors durée du voyage. »

Guide ERASMUS + p 69

La convention de subvention m'a accordée 5 jours d'activité et 2 jours d'approche (jours consacrés au voyage).

➡ En accord avec mon chef d'établissement et tout en respectant les fonds alloués par la subvention de l'Europe, j'ai effectué un stage d'observation de 9 jours d'activité + 2 jours d'approche.

Comment cette mobilité a-t-elle été financée ?

Financement par une subvention de l'Europe et le lycée pour les frais inéligibles par l'Europe (commissions facturettes carte bancaire, frais bancaires)

L'Europe finance les :

- Frais de voyage
- Frais de séjour (= soutien individuel)
- Frais d'organisation (= soutien d'organisation)

Lire : [Guide ERASMUS](#) pages 75 à 80

Pourquoi ai-je fait ce stage d'observation ?

L'expérience du premier projet ERASMUS a fait naître de nouveaux besoins.

Les principaux besoins :

- Acquérir des connaissances et des savoir-faire du monde de la restauration ;
- Améliorer ma pratique de l'anglais de restauration ;
- Accroître l'adéquation de mon métier d'enseignante à notre projet ERASMUS ;
- Fédérer une équipe éducative autour d'un projet ouvert à l'international ;
- Créer de nouveaux contacts ;
- Renforcer le Plan de Développement Européen de notre lycée.
- ...

Quels étaient mes objectifs ?

En voici quelques uns :

- Découvrir le monde de la restauration en Angleterre ;
- Améliorer mes connaissances de l'anglais de restauration afin de préparer au mieux nos apprenants à leur mobilité pendant les heures d'EGLS ;
- Améliorer mes compétences professionnelles ;
- Présenter notre section restauration à mon organisme d'accueil ;
- Créer de nouveaux contacts ;
- Renforcer les liens avec l'équipe de restauration du lycée ;
- Enrichir notre Plan de Développement Européen.
- ...

Liste de mes objectifs auto évalués au retour de la mobilité

| Objectives | Achieved | Partly achieved | Not achieved | Exceeded | Comments |
|---|----------|-----------------|--------------|----------|----------|
| Improve my general English | | | | | |
| Improve my knowledge of catering English | | | | | |
| Improve my knowledge of the catering work area | | | | | |
| Improve my knowledge of the British gastronomy | | | | | |
| Improve my teaching skills regarding the catering work area | | | | | |
| Allow me to view processes I'm involved in from a different angle | | | | | |
| Understand how a restaurant is run | | | | | |
| Understand how restaurant staff work and what their roles involve | | | | | |
| Have an insight view of work placements our catering students undertake | | | | | |
| Visit the 4 venues | | | | | |
| Do a passive ongoing observation | | | | | |
| Do an active ongoing observation | | | | | |
| Undertake observed tasks (with help) | | | | | |
| Undertake observed tasks (no help) | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| Be able to respect the programme planned by my tutor | | | | | |
| Be able to integrate a team | | | | | |
| Be able to interact with staff | | | | | |
| Be able to do job interviews | | | | | |
| Be able to interact with customers | | | | | |
| Be able to cope in this different working environment | | | | | |
| Introduce our secondary school and catering section to my hosts (videos) | | | | | |
| Develop new partnerships with Yeo Group Limited | | | | | |
| Develop new partnerships with other restaurants in the city/county | | | | | |
| Visit Catering schools in the area | | | | | |
| Visit a new area of England (county of Suffolk) | | | | | |
| Come away with a list of useful names, numbers, emails | | | | | |
| Improve communication across the Aiguerande catering teachers and the English teachers | | | | | |
| Feed my learning back to my students | | | | | |
| Feed my learning back to my Aiguerande work colleagues | | | | | |
| Feed my learning back to my Academic work colleagues | | | | | |
| Provide my hosts with feedback on my observation | | | | | |
| Keep in touch with my hosts | | | | | |

Quelles sont les différentes étapes ?

- **En amont :**
 - Dans le formulaire de candidature demander, justifier le besoin d'une mobilité du personnel et lister ses objectifs ;
 - Trouver l'organisme d'accueil en adéquation avec ses besoins et objectifs (réseau personnel (mon cas) ou faire appel à un organisme intermédiaire);
 - Faire rédiger une lettre d'intention à l'organisme d'accueil ;
 - Etablir avec l'organisme d'accueil un programme d'activités ;
 - Compléter l'Annexe VI (= contrat entre organisme d'envoi (lycée), organisme d'accueil (entreprise) et participant (moi)) ;
 - Etablir pour le service intendance des devis estimatifs des dépenses (voyage, séjour et organisation) ;
 - Préparer son arrivée (réserver transport et hébergement) ;
 - Enregistrer son organisme d'accueil et sa mobilité sur Mobility Tool ;
 - Préparer sa mobilité (créer les documents pédagogiques et d'évaluation utilisés sur place) ;
 - Réalisation d'un diaporama de présentation du lycée et de sa section Restauration (Tâche finale séquence School life avec élèves de 1R)

Quelles sont les différentes étapes ?

- **Pendant :**
 - S'assurer que le programme d'activités prévu est respecté ;
 - S'adapter au monde de l'entreprise et à son fonctionnement ;
 - Créer des contacts ;
 - Anticiper le retour en prenant chaque soir le temps de relire ses notes et classer les informations recueillies ;
 - Créer, modifier, améliorer les activités pédagogiques des cours de préparation d'anglais professionnel ;
 - Faire signer le certificat de présence exigé par l'Europe ;
 - Faire évaluer le stage par le tuteur de stage ;
 - Faire le bilan du stage avec le tuteur et évoquer une prochaine collaboration ;
 - Offrir des produits locaux du Beaujolais et de la Bresse en gage de remerciement.

Quelles sont les différentes étapes ?

- En aval :
 - Rendre compte au service intendance des dépenses ;
 - Evaluer si les objectifs ont été atteints, dépassés ;
 - Auto-évaluer les acquis d'apprentissage ;
 - Diffuser ces acquis d'apprentissage et les mettre à profit au sein de l'établissement (apprenants et personnel)
 - Répondre au E-questionnaire de l'Europe ;
 - Réaliser un compte rendu sur la mobilité ;
 - Mesurer l'impact de la mobilité (sur mon travail, sur l'internationalisation de l'établissement, sur les apprenants)
 - Communiquer sur la mobilité, la valoriser en interne et en externe (ce diaporama);
 - Garder contact avec l'organisme d'accueil et les autres personnes rencontrées lors de la mobilité ;
 - Evoquer la mobilité lors de la rédaction du rapport intermédiaire et du rapport final.

Quels documents ai-je créés en amont ?

J'ai défini 4 types d'observation :

Passive ongoing observation

Active ongoing observation

Undertaking observed tasks (with help)

Undertaking observed tasks (no help)

A chaque fois, je complétais ce type de document :

Job shadowing / Types of observation

Company : Yeo Group Limited

Passive ongoing observation (Fly on the wall)

Date :

- Example 1 : How to prepare a café latte ?
- Restaurant : The Alex brasserie
- Tutor : Jemma (waitress)
- Observation : ...
- Difficulties : ...
- Benefits : ...
- Skills : ...

J'ai aussi préparé des job interviews dont voici un extrait :

Job shadowing / Job interviews:

Dates : 22nd November 2016 to 30th November 2016

Company: Yeo Group Limited

Name :

1. What do you do for a living ?
2. How would you describe what you do ?
3. For how long have you been working in this restaurant ?
4. How did you get started ?
5. What education/qualifications or skills are needed to do this job ?

« Ma » Formation du Personnel

Stage d'observation dans le secteur de la
Restauration en Angleterre

- Mon organisme d'accueil :

Yeo Group Ltd à Felixstowe dans le Suffolk

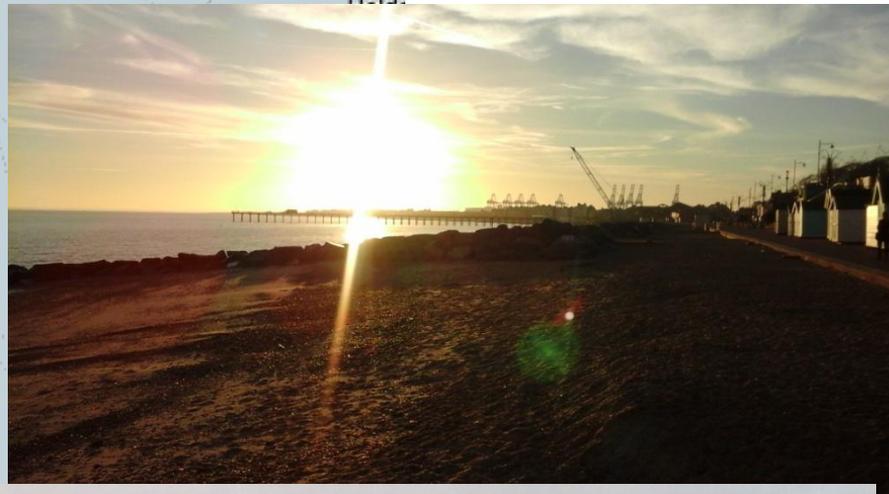


YEO GROUP

a group of individual venues



INVESTORS
IN PEOPLE



Yeo Group Limited c'est

- Quatre restaurants, quatre ambiances différentes, quatre cuisines différentes ...une même devise la volonté d'offrir une cuisine, des boissons et un service de qualité :

The View Point

Café Bencotto

The Alex Café

The Alex Brasserie

Mon programme d'activité

- Observation du personnel et de l'organisation dans les 4 restaurants ;
- Participation à des tâches simples (mise en place, débarrassage, nettoyage verres et couverts, service,...) ;
- Lecture de divers documents remis par ma tutrice : Induction Manual, Line Manager's handbook, Daily Action Diary, organisation chart, Training Manual, rotas, job's description, ...)
- Réalisation d'interviews du personnel dans les 4 restaurants ;
- Participation à des Operations Meetings dans 2 restaurants (y sont abordés des sujets tels que, les chiffres, le personnel, la cuisine, les menus, les retours des clients,...);
- Participation à une dégustation de vin organisée par un fournisseur pour le personnel du Café Bencotto ;
- Visites de 2 « Colleges » (école professionnelle) :
 - *Otley College* (rencontre avec une « assessor », personne en charge du suivi des apprentis)
 - *Suffolk New College* (rencontre avec un professeur de cuisine, visite de la section restauration et présence à un TP Pâtisserie)
- Bilan avec ma tutrice.

View Point Café, installé au cœur des Docks de Felixstowe

Une cuisine de « cafeteria » de qualité





All Day Breakfasts

Fisherman's Breakfast £5.95

Fried egg, bacon, sausage, beans, tomato, toast

Tug Driver's Breakfast £7.95

2 fried eggs, 2 bacon, sausage, beans, tomato, 2 toast

Handballer's Brunch £9.95

2 eggs, 2 bacon, sausage, chips, beans, tomato, mushrooms, 2 toast

Veggie Breakfast £5.95

2 fried eggs, beans, tomato, mushrooms, toast

Vegan Breakfast £5.95

2 vegan sausages, beans, tomato, mushrooms

Breakfast Bap £5.25

Fried egg, 2 bacon, mushrooms

Meals

2 fried eggs, beans & chips £4.95

2 fried eggs, 2 bacon, beans & chips £6.45

2 sausages, beans & chips £6.95

2 vegan sausages, beans & chips £5.45

2 fried eggs, sausage, beans & chips £6.55

Suffolk ham, 2 fried eggs, & chips £7.95

Sausage roll, beans & chips £5.85

Pasty, beans & chips £6.95

Breaded scampi, peas & chips £8.45

6oz beef burger in a bap, tomato, relish & chips £8.45



Beer battered cod, peas & chips £9.45

Beer battered haddock, peas & chips £9.95

Hot dish of the day £7.75

Hot pudding of the day £3.75

Pie of the day £6.95

with mash, peas & gravy, or beans & chips

Butties

Bacon £4.25

Sausage £5.25

Fried eggs £3.25

Mature Cheddar & tomato £3.95

Suffolk ham & mature Cheddar £4.95

Snacks

Soup of the day with bread & butter £2.95

2 soft poached eggs on toast £3.25

Beans on toast £3.25

Welsh rarebit £3.45 - Cheddar cheese & béchamel sauce on toast

Croque Monsieur £4.55 - Welsh rarebit with Suffolk ham

Croque Madame £4.95 - Croque Monsieur topped with a fried egg

Cheesy chips £3.95

Sausage roll £2.95

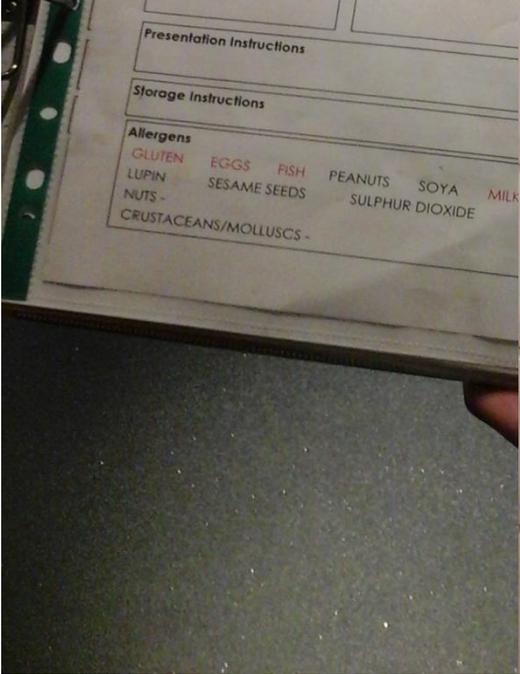
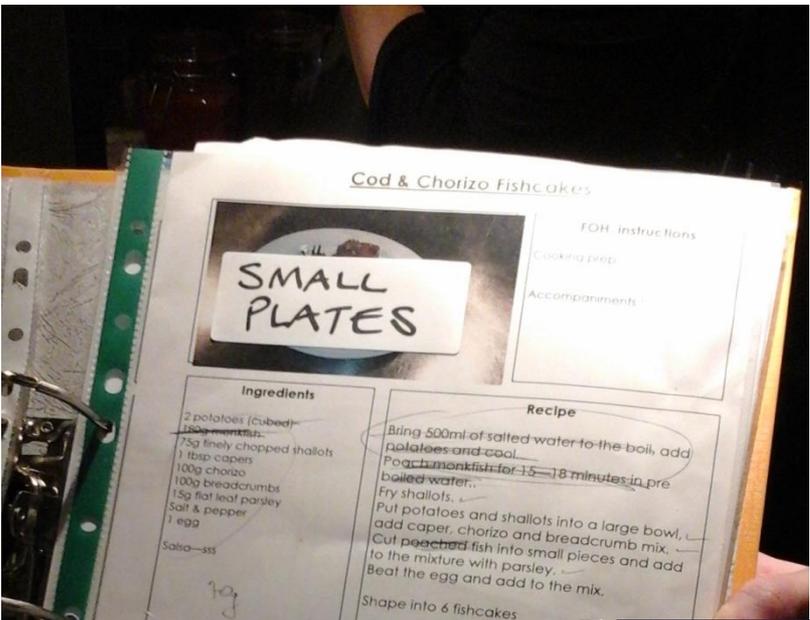
Toast & jam £1

Toasted tea cake £1.95

Café Bencotto, situé au centre de Felixstowe

Une cuisine méditerranéenne





MACHINE DISHWASHING ROUTINE

1. PREPARATION

- Check all product levels before use.

- Switch machine on, check temperatures.

PREWASH
40-50°C

WASH
55-65°C

RINSE
82-90°C

2. PRESCRAPING

- Always prescrape before presoaking and loading.

3. PRESOAKING

- Mix presoak powder with water as instructed.

4. CORRECT LOADING

- Always rack according to size. Smallest at the front.
- Always rack upside down.
- Always use cutlery rack or basket. Mix cutlery in each basket. Always stack eating end up.

5. CLOSEDOWN

- Switch off and drain machine.
- Remove and clean scrap trays, filter, curtains and replace.
- Clean interior of dishwasher with a sanitizer and rinse thoroughly.

RECOMMENDED PRODUCT
050800 POWDER SANITIZER

6. CHANGING CONTAINERS

- Always wear protective clothing when changing containers.

ALWAYS READ THE LABEL / FOLLOW INSTRUCTIONS

DON'T OVERLOAD, DON'T BREAK IT

www.zhgplc.com

The Alex Café

face à la mer du Nord





Wine by the glass (75ml)

Pinot Grigio, Italy £4.15/£16
Picpoul de Pinet, France £4.85/£19
Chardonnay, France £5.10/£20
Legato Grillo, Sicily £5.75/£16.50
Sauvignon Blanc, Chile £4.10/£17
Sauvignon Blanc, New Zealand £5.55/£22

Sparkling wine by the glass (125ml)
 or Bottle

Vaporetto Prosecco, Italy £4.25/£22.50
Belstar Cuvée Rosé, Italy £4.95/£25

Red wine by the glass (75ml)
 or Bottle

Merlot, France £4.65/£18
Rioja, Spain £4.85/£19
Malbec, Argentina £5.05/£19.50
Cabernet Sauvignon, Chile £4.10/£17

Rose wine by the glass (75ml)
 or Bottle

Padlock Rose, Australia £4.75/£16
White Zinfandel, California £4.85/£19
Pinot Grigio Brut, Italy £4.15/£16
Chateau D'arvo, France £5.30/£21

Bar Snacks £2.45

Cheese + Mustard Twists

Tortilla Chips + Salsa dip

Sparkling Big Eats

- 16oz Champagne £11
- 16oz Cava £10
- 16oz Prosecco £9

Gift cards: Now available to use at any of our bars

Spanish onion
 mixed leaves



**Right
Dummy**

| | | |
|--|--|---|
| <p><u>English breakfast</u> 2 x sausages 2 x bacon 1 grilled tomato 90g mushrooms 2 slices of toast 3 x eggs</p> | <p><u>Butties</u> 3 x bacon or 2 x sausages 2 slices of bread</p> | <p><u>Scrambled egg</u> 3 eggs cream 2 slices of toast opt – 2x bacon 2 x sausages 50g smk salmon</p> |
| <p><u>Toastie</u> 2 slices of bread 1 slice of ham or Sliced tomato Cheddar Mixed leaves Onion marmalade</p> | <p><u>Duck wrap</u> Shredded duck Spring onions Oriental salad 2 wraps mixed leaves hoi sin sesame/soy</p> | <p><u>Nachos</u> Tortilla chips cheddar diced red onion chillis/concass salsa sour cream guacamole</p> |
| <p><u>Fish and chips</u> 7-8oz cod fillet batter chips peas lemon wedge tartare sauce</p> | <p><u>Smk. Haddock pot</u> 3oz haddock 10 salad prawns Sauce cheddar ¼ chiabatta</p> | <p><u>Goats cheese toastie</u> 1 slice goats cheese 5 slices tomato 2 slices toast Salad Salad dressing Chilli jam - <i>bu</i></p> |
| <p><u>Appetisers</u> olives tortilla chips + salsa garlic ciabatta mixed bread + oil</p> | <p><u>Bar snacks</u> Chilli nuts Sweet roasted nuts Salt and pepper nuts Cheese twists Pork crackling & ap sauce</p> | <p><u>sides</u> chips wedges sweet potato chips</p> |



The Alex Brasserie, située au dessus du café, face à la mer







Suffolk New College





TP Pâtisserie, Suffolk New College



Restaurant d'application, Suffolk New College

Résultats et impacts

En participant à ce stage d'observation j'ai développé les compétences suivantes :

- Compétences linguistiques : J'ai amélioré mon expression orale en anglais courant et anglais de restauration ;
- Compétences professionnelles : j'ai acquis des compétences spécifiques ou pertinentes, des savoir faire pour l'enseignement de l'anglais de restauration et mon développement professionnel ;
- Compétences pratiques (planification, organisation et gestion de ma mobilité) ;
- Esprit d'Entreprise et d'initiative : j'ai crée de nouveaux contacts (restaurants et écoles professionnelles), j'ai crée l'opportunité d'une collaboration entre mon établissement et mon organisme d'accueil;
- Compétences personnelles : capacité d'adaptation, de persuasion, de collaboration et de communication, prise d'initiative, ...
- Compétences numériques : j'ai amélioré mes compétences dans l'utilisation des TICE (tablette numérique, logiciels, ...)

Les difficultés

- Trouver un organisme d'accueil sans passer par un organisme intermédiaire qui facture sa prestation pour la recherche et le suivi du stage ;
- Le fait de ne pas profiter de l'expérience de quelqu'un. J'ai été complètement autonome dans l'organisation de ma mobilité. La DAREIC en la personne de Bruno Sermet et notre chargée de mission de l'Agence Européenne France ont été des personnes ressources cependant.
- Communication avec le service intendance du lycée et l'agence comptable dont nous dépendons. Essentiellement due à une méconnaissance de leur part du fonctionnement des projets ERASMUS et à la différente façon de gérer les dépenses. Incompatibilité entre la flexibilité que nous donne l'Agence Européenne et la rigidité imposée par l'agence comptable ;
- L'évaluation de ma mobilité au sein du lycée (qui peut évaluer mes acquis d'apprentissage ?)

Les perspectives

- Améliorer mes compétences professionnelles en continuant à m'investir dans des projet ERASMUS + ;
- Créer un partenariat avec les membres de Yeo Group Limited ;
- Développer les échanges avec les contacts des « Colleges » (= école professionnelle);
- Enrichir le Plan de Développement Européen du lycée ;
- Mettre en contact nos partenaires locaux et Yeo Group Limited

Conclusion

J'ai été très satisfaite de mon expérience de mobilité ERASMUS.

Je recommande à toute personne de faire une formation du personnel, tant les apports sont nombreux. J'ai rempli mes objectifs, voire dépassé certains et j'ai même réalisé des choses que je n'avais pas imaginé pouvoir faire. Cette expérience professionnelle restera sans doute l'une des plus enrichissantes qu'il m'ait été donné de vivre.

S'ouvrir au monde et sortir du système auquel nous sommes habitués est énormément bénéfique, enrichissant, gratifiant, stimulant, ressourçant.

Forte de cette expérience, je n'ai qu'une envie... participer à d'autres mobilités Erasmus. Pourquoi pas cette fois sous la forme d'une mission d'enseignement afin de poursuivre le développement de mes compétences professionnelles.

Remerciements

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué à la réalisation et au succès de ce stage d'observation.

Je remercie mon chef d'établissement Mme Crozat pour avoir accepté que je candidate à cette mobilité et pour son écoute et soutien lors des difficultés rencontrées.

Je remercie l'agence Européenne France qui m'a accordé la subvention et notre chargée de mission Mme Barrachina pour ses conseils avisés dans l'organisation de ma mobilité.

Je tiens à remercier mon amie Emily Rowe qui m'a aidée lors de la recherche de mon organisme d'accueil. Son écoute m'a permis de trouver un lieu de stage en totale adéquation avec mes besoins et objectifs.

Je remercie également toute l'équipe de Yeo Group Limited pour leur accueil, leur disponibilité, leur patience, le partage de leur connaissance, leur ouverture sur de nouvelles expériences professionnelles européennes et « Special Thanks to » Melissa Bloom, qui m'a accompagnée du début à la fin de mon expérience.

Merci à vous, lectrices et lecteurs de ce diaporama

Ce diaporama a été réalisé par :
Dorothee Smaglo, professeure d'anglais
à la SEP du Lycée Aiguerande à Belleville sur Saône

Son but premier est de répondre à une volonté de l'Europe de
communiquer en interne et en externe sur les mobilités
réalisées.

N'hésitez pas à me contacter si vous envisagez une formation du
personnel dans le cadre d'un projet ERASMUS. Je serai heureuse
de vous faire bénéficier de mon expérience et vous accompagner
dans sa réalisation.

dorothee.smaglo@ac-lyon.fr