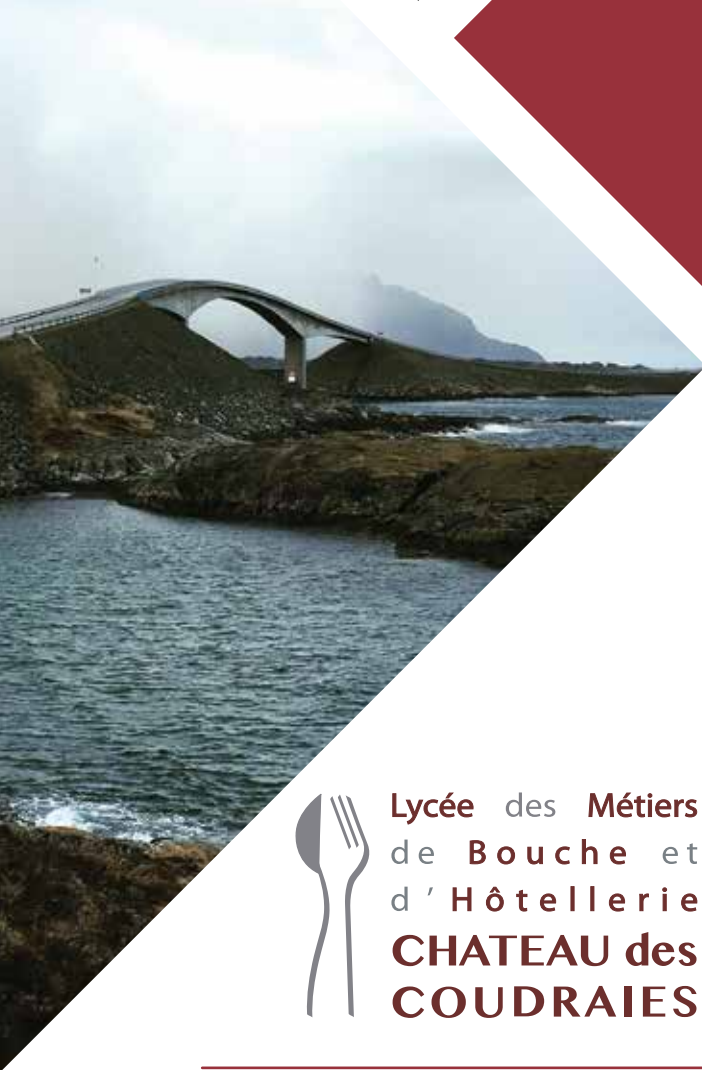


# MOBILITÉ EUROPÉENNE



Lycée des Métiers  
de **Bouche** et  
d' **Hôtellerie**  
**CHATEAU des**  
**COUDRAIES**

## FILIÈRES CONCERNÉES

- o Serveurs
- o Cuisiniers
- o Boulangers/Pâtisseries

## MODALITÉS DE RECRUTEMENT

o Le stage s'adresse aux élèves de première et terminale Bac professionnel.

o Dès la fin de la seconde, des élèves sont recrutés sur leur volonté d'effectuer une mobilité.

o Les critères de sélection :

- Savoir être
- Assiduité
- Maîtrise des techniques professionnelles
- Compréhension et prise de parole en anglais

# MOBILITÉ EUROPÉENNE

## LES PFMP

(Période de Formation en Milieu Professionnel)

- o En classe de première, pendant le deuxième semestre les élèves effectuent une mobilité de 4 semaines en Norvège.
- o En terminale, au début du premier semestre, les élèves partent en Irlande effectuer une période de stage de 4 semaines également.
- o Les élèves sont nourris, blanchis et hébergés gratuitement sur leur lieu de stage.
- o Financement par Erasmus+ (programme européen) et la région Île de France.

## OBJECTIFS DE LA MOBILITÉ

- o Développer ses compétences professionnelles.
- o Améliorer sa compréhension et son expression en anglais.
- o Gagner en autonomie.
- o Développer son sens de la citoyenneté européenne.
- o Facilite l'intégration dans le monde du travail.
- o Acquérir une ouverture culturelle.

## PRÉPARATIONS PÉDAGOGIQUES

- o Ces élèves bénéficient d'une heure supplémentaire d'anglais pour pratiquer la langue. Des co-animations entre professeurs d'anglais et professeurs de pratiques professionnelles sont proposées hebdomadairement.
- o Production de repas norvégiens et irlandais avec la venue de professionnels partenaires
- o Visite dans une des institutions européennes

## PERSPECTIVES SCOLAIRES

- o Obtention de la mention européenne sur le diplôme du bac
- o Possibilité de s'inscrire à l'épreuve facultative de mobilité au bac
- o Meilleur taux de réussite en BTS

