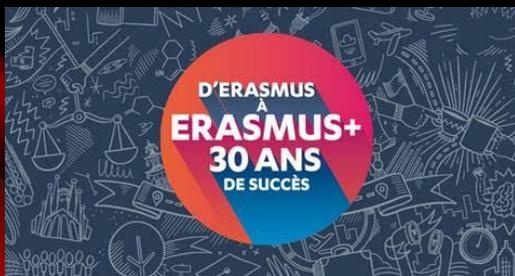


STAGE EN CORSE 2017

Section Hôtellerie, IESPSCF Les Orchidées – Porto Vecchio



OBJECTIFS DU PROJET

- Développer des compétences transversales: autonomie, vie en communauté, respect du matériel; respect d'autrui, gestion de soi, hygiène, respect des horaires....,
- Susciter les capacités d'adaptation, d'intégration et de socialisation dans un milieu inconnu et anxiogène,
- Travailler les compétences du programme dans un milieu inédit,
- Découvrir de nouveaux horizons d'apprentissage:
 - En cuisine: produits locaux (charcuterie et fromages corses, crustacés, aromates spécifiques au pays...), nouvelles techniques de cuisson (croûte de sel,..), adaptation à la langue et au matériel employé...

DÉCOUVERTE DU PAYS

- Avec la collaboration des professeurs de Français et d'Histoire-Géo:
 - Situation géographique de l'endroit de stage
 - Découverte des langues (Français et Corse)
 - Historique du pays et de la Ville
 - Organisation de visites culturelles (le fort et les remparts de Bonifacio, le maquis, le port de Porto Vecchio, le pont génois...)
- Avec la collaboration des professeurs de cuisine:
 - Découverte des produits locaux
 - Découverte des spécialités locales
 - Lexique du matériel culinaire différent

LIEUX DE STAGE

Le Furana



Le Saint Jean



Le QG



LIEUX DE STAGE

Hôtel San Giovanni



Le Marina Lounge



RÔLES DES ACCOMPAGNANTS

- Planning et encadrement des élèves: une organisation complexe et une attention constante!
 - Lieux de stage dispersés, transports en commun inexistant → véhiculage des élèves, horaires différés, encadrement des élèves dès leur retour, encouragement, réconfort, contrôle des comptes, élaboration des courses et des repas.

NOTRE JOURNÉE TYPE

Voiture 1

6h30 → Réveil des élèves

7h 30 → Départ pour la pépinière St Cyprien

9h 15 → Départ pour le restaurant Furana

12h 20 → Retour des élèves de l'hôtel San Giovanni

13h 45 → Retour élève au Furana

16h 40 → Retour des élèves de St Cyprien

17 h 45 → Départ pour le deuxième service à l'hôtel San Giovanni

18 h → Activités avec les élèves

Voiture 2

7 h → Préparation du petit-déjeuner

8h10 → Départ pour les Aromates de l'île de beauté et pour les Pépinières Genthial

11h 45 → Retour de l'élève du Furana

12h 30 → Planification des repas

14 h à 16 h → Courses

16 h 40 → Retour des élèves des Aromates de l'île de beauté

17h 30 → Préparation du repas du soir

22h → Retour des élèves de San Giovanni

Voiture 3

7 h 15 → Répartition des élèves dans les voitures

7h50 → Départ de l'élève pour la Brasserie le QG

8 h 40 → Départ des élèves pour le Marina Lounge et le Restaurant St Jean

9h 30 → Vérification de l'intendance, état des logements, propreté du linge, élaboration du budget, documents administratifs

14h à 15 h30 → Courses

15h 50 → Retour de l'élève de la Brasserie du QG

17h 20 → Départ de l'élève au Furana pour le deuxième service

21h45 → Retour des élèves du Marina Lounge et du Restaurant St Jean

22h 45 → Retour de l'élève du Furana

ACTIVITÉS DE DISSÉMINATION

- Article dans la presse locale
- Création d'un groupe sur les réseaux sociaux, site internet de l'école
- Présentation power point lors de la journée portes ouvertes
- Réalisation d'un repas avec les recettes apprises par les élèves
- Récolte d'herbes aromatiques séchées
- Créations de panneaux didactiques pour la journée portes ouvertes → exposition au niveau communal

PRESTATIONS DES ÉLÈVES



UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE



QUELQUES REMERCIEMENTS INDISPENSABLES

Nous voulons particulièrement remercier le consortium good food, better youth pour avoir offert à nos étudiants des stages riches en apprentissages et en émotions. Ce souvenir sera à jamais gravé dans leur mémoire.

Un merci sincère à la directrice du Lycée de Sartène , Madame CAPIROSSI, qui s'est montrée plus que disponible lors de nos nombreux échanges et qui nous a accueillis chaleureusement lors de notre visite de son établissement.

De plus, nous tenons à souligner l'investissement hors du commun des membres organisateurs du projet: notre cheffe d'établissement f.f. ,Madame BOHET, notre cheffe d'atelier, Madame BERNARD qui en collaboration avec les professeurs de cours pratiques, Madame GILBERT, Messieurs DOYEN, GODBILLE, HATERT et THIRY, s'est démenée à trouver des lieux de stage adéquats pour chacune des personnalités de nos élèves afin que ça leur soit bénéfique.

Enfin, notons un profond souhait de reconnaissance envers les différents maîtres de stage qui se sont montrés disponibles, gentils et compréhensifs.

