

MAZAMET

Ambiance européenne au lycée hôtelier



Les élèves récipiendaires accompagnés de gauche à droite par Jean Solito, Mireille Vincent et Antoine Jankowski.

C'est au Lycée hôtelier qu'a eu lieu un repas « Europe » au cours duquel les certificats « Europass mobility » ont été remis aux élèves qui ont effectué une période de formation en milieu professionnel à l'étranger.

Les récipiendaires se sont vu décerner le précieux sésame par Mireille Vincent, directrice Académique de l'Éducation Nationale du Tarn, Antoine Jankowski, Consul honoraire de Pologne et Jean Solito, délégué académique aux relations européennes internationale et à la coopération. La présence de ces hôtes de marque démontrait l'importance de la mobilité européenne, en particulier dans les métiers de la restauration où le savoir-faire français est une valeur sûre. L'Europass-Mobilité apporte la

valeur ajoutée, désormais très prisée, d'une expérience et d'une mobilité européennes reconnues. En retraçant les différents parcours de formation effectués, l'Europass-Mobilité fournit aux employeurs actuels ou futurs des références appréciables voire déterminantes.

Des élèves à l'étranger

Une vingtaine d'élèves, serveurs et cuisiniers, désormais en terminale bac professionnel, ont effectué une période de formation grâce au dispositif Leonardo da Vinci et l'agence Europe-éducation-formation France. Cette période, de 4 à 10 semaines, est évidemment prise en compte pour l'obtention du diplôme. Certains ont choisi de rester pour la saison d'été sur place. Ces élèves sont préparés depuis leur entrée au

lycée en section européenne (Espagnol ou Anglais), par un renforcement en langue et un enseignement en ateliers. Le lycée à parfois besoin de faire appel à un jury de professionnels pour départager les candidatures, vingt élèves sur une promotion de 44 possibles, constituent un bon ratio pour un lycée professionnel.

Au cours de la soirée, le travail des enseignants qui œuvrent pour ses échanges a été salué. Mireille Vincent, directrice académique a souligné l'investissement important en temps et en énergie que nécessitent ces projets et cursus.

Tout naturellement en ce lieu de fine gastronomie, la soirée s'est poursuivie autour d'un repas préparé par les élèves qui, ce jour-là, ont servi leurs camarades.