



Formation Complémentaire d'Initiative Locale (FCIL) « Cuisine Européenne »

Durée de la formation : 1 an
Effectif de la classe : 15 élèves
Langues proposées : Anglais et Espagnol

Objectifs de la formation

Cette formation vise à faciliter l'insertion professionnelle de jeunes déjà titulaires d'un diplôme professionnel des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, grâce à une première expérience professionnelle à l'étranger et un renforcement des compétences professionnelles et linguistiques.

Conditions d'accès

Être titulaire d'un CAP, Bac Professionnel, STHR, Brevet Professionnel, Mention Complémentaire, ou BTS des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Sélection

Le recrutement s'effectue en deux temps. Présélection sur dossier (CV, lettre de motivation, photocopie des diplômes obtenus), puis entretien en anglais ou en espagnol selon la langue du pays choisi.

Programme – Enseignements

L'ensemble des disciplines enseignées le seront en anglais ou en espagnol selon la destination choisie.

Disciplines enseignées :

- *Cuisine Europe du Sud*
- *Hygiène et Sécurité alimentaire*
- *Technologie culinaire*
- *Us et coutumes du pays choisi*
- *Vocabulaire professionnel*
- *Préparation linguistique*
- *Préparation à l'embauche à l'international*
- *Préparation à la mobilité*
- *Cours en co-intervention*
- *Suivi de stage et rédaction du dossier professionnel*
- *Intervention de professionnels*

Organisation de la formation

Durée : 36 semaines au total

8 semaines (20 h/semaine)	Entre fin septembre 2020 et fin novembre 2020	<i>Enseignements professionnel et linguistique</i>
26 semaines	Début décembre 2020 à fin mai 2021	<i>Stage professionnel à Malte ou à Valencia</i>
2 semaines (15h/semaine)	Juin 2021	<i>Enseignement et mise en commun professionnel et linguistique Accompagnement à la rédaction et préparation à la soutenance du dossier professionnel</i>

***Le stage est logé et les entreprises sélectionnées en fonction des profils.
Le trajet et l'hébergement sont pris en charge dans le cadre des financements
Erasmus+ Pro.***

Evaluation - Certification

- Suivi et évaluation du stage à l'aide du livret de suivi par les professeurs et les tuteurs de stage.
- Soutenance du dossier professionnel en juin 2021.
- Attestation de formation complémentaire délivrée par le lycée (niveau IV).
- Document Europass Mobilité et Attestation de présence en entreprise remis en fin de formation.