



## FORMATION COMPLEMENTAIRE D'INITIATIVE LOCALE (FCIL) « RESTAURATION EUROPEENNE »

**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 à un renforcement des compétences professionnelles et linguistiques.

### Conditions d'accès

Être titulaire d'un CAP, Bac Professionnel MHR, 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 bulletins scolaires et 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*

### Métiers concernés

La formation vise à construire votre projet professionnel.

Il est donc possible de réaliser la période de stage en cuisine, pâtisserie, chocolaterie, service de restaurant, bar, ..., selon votre projet, votre motivation et les disponibilités des entreprises.

## Organisation de la formation

**Durée : 36 semaines au total**

<b>8 semaines (14 h/semaine)</b>	Entre fin septembre et fin novembre	<i>Enseignements professionnel et linguistique</i>
<b>26 semaines</b>	Début décembre à fin mai	<i>Stage professionnel à Malte ou à Valencia</i>
<b>2 semaines (16h/semaine)</b>	Juin	<i>Enseignement et mise en commun professionnel et linguistique Accompagnement à la rédaction et préparation à la soutenance du dossier professionnel</i>

**Les entreprises sont sélectionnées en fonction des profils et des projets de chacun.  
Le trajet A/R depuis Nantes, l'hébergement sur place, ainsi que les cartes de transport sur place sont pris en charge dans le cadre des financements Erasmus+ Pro.  
Seuls les frais personnels (repas hors travail, autres frais) sont à la charge du stagiaire.  
Une allocation de stage de 1800 euros soit 300 euros par mois est versée par le Lycée Edouard Branly selon les directives nationales en place depuis septembre 2023.**

## Evaluation - Certification

- Suivi et évaluations mensuelles lors du stage à l'aide du livret de suivi par les professeurs, les tuteurs de stage en entreprise, et l'organisme intermédiaire sur place.
- Tutorat pour la rédaction du rapport de stage (en anglais ou en espagnol selon la langue choisie initialement et la destination choisie) tout au long des 6 mois de mobilité.
- En fin de formation, prise en compte des évaluations obtenues au lycée et en entreprise, de l'attitude professionnelle des candidats et de la présentation du rapport de stage en anglais ou espagnol devant un jury de professeurs et de professionnels des métiers de l'hôtellerie français et étrangers.
- Délivrance d'une attestation de formation (niveau IV) par le chef d'établissement, les membres du jury et le rectorat
- Délivrance du Document Europass Mobilité et de l'Attestation Erasmus+ de présence en entreprise remis en fin de formation.

## Quelques informations complémentaires



## Contacts

<p><b><u>Responsables de la formation :</u></b> M. LAMBERT Jean-Philippe pour Valence M. JAUNAY Pascal pour Malte <a href="mailto:Jean-Philippe.Lambert@ac-nantes.fr">Jean-Philippe.Lambert@ac-nantes.fr</a></p> <p><b><u>Proviseur :</u></b> M. GUERIN Antoine</p>	<p><b>Lycée Edouard Branly</b> 5 boulevard Branly 85000 – LA ROCHE SUR YON Tél : +33 2 51 24 06 06 <a href="mailto:ce.0850028u@ac-nantes.fr">ce.0850028u@ac-nantes.fr</a> <a href="http://branly.e-lyco.fr/">http://branly.e-lyco.fr/</a></p>
---	---