**FICHE PROJET PARTENARIAT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nom et adresse de la structure** | **Type de structure (établissement scolaire, centre culturel, etc.)** | **Personne de contact** **Coordonnées complètes** | **Intitulé du projet – Type de projet** |
| Lycee technologiqueCONSTANTIN BRANCUSIRue Libertatii,no.11Sfantu Gheorghe,departement COVASNA,ROUMANIE | Lycee technologique | Mme le directeurTORDAI CARMENtordaicarmen@yahoo.com+40/074003289Tel/fax +40 0267313147Membre equipeBARTOK PIROSKAbartokpiroska200@gmail.comtel +40 744847193 | DES ABILITES PRATIQUES DANS CONTEXTES EUROPEENNES |
|  |  |  |  |

1. Historique du projet : Le PROJET DES ABILITES PRATIQUES DANS DES CONTEXTES EUROPEENNES vient a l’accueil du besoin des eleves qui se preparent dans le domaine de preparation de base l’alimentation publique,aussi au niveau 3 ayant comme qualification cuisinier,ainsi qu’au niveau 4 ayant la qualification technicien en gastronomie.L ‘histoire de ce projet date depuis deux ans,depuis qu’ on a ecrit et on a depose a l’AGENCE de ROUMANIE deux projets ERASMUS+KA1- mobilite(2017 et 2018) mais sans succes.Les observations resultes du feed back envoye par l agence ont revele que le partenaire a eu des atributions pas claires sur le projet,l’une des causes etant la manque de communication de celui-ci avec l’ecole qui a initie le projet aussi que le partenaire etait un intermediaire et pas une entite directe du placement.Nous desirons beaucoup,le staff du lycee aussi les eleves du notre lycee, de beneficier des resultats d’un projet ERASMUS,KAI.C ‘est pourquoi nous cherchons un partenaire pour la derulation de 3 semaines de stages de pratique pour 7 eleves issus des millieux defavorises pour la qualification cuisinier et 7 eleves des millieux defavorises pour la qualification technicien en gastronomie.
2. Descriptif complet du projet : Le projet a comme but l’accroisement du pourcentage d’engagement des eleves des millieux defavorises qui terminent l’ecole professionnelle a la qualification cuisinier et le lycee a la qualification technicien en gastronomie par la finalisation des objectifs : A) l’accroisement de la motivation des 14 eleves qui proviennent des millieux defavorises(7 eleves pour la qualification cuisinier et 7 eleves pour la qualification technicien en gastronomie0pour acquerir des abliltes,des attitudes et des connaissances pour une periode de 18 mois pendant l’implementation du projet ou sont inclus 2 semaines de mobilite. B)L’amelioration de la qualite du acte instructif –educatif offerit par 4 cadres didactiques qui enseignent aux classes du domaine de la preparation de base alimentation pour une periode de 18 ans C).Pendant la periode de mobilite les eleves de 10 eme cuisiniers,vontse former des attitudes,des abilites et ils vont acquerir des connaissances dans les laboratoires productifs des ecoles du profil en FRANCE ou aux agences economiques partenaires de ces ecoles en ce qui concerne : a) maintenir un millieu de travail sur et propre dans le restaurant(mettant accent sur la base techniquo-materielle de la cuisine et du laboratoire de pattisserie du restaurant aussi sur les operations technologiques d’usinage primaire et technique.

 b) la realisation des preparatifs au grade reduit dee complexite(des entrees,des preparatifs liquides,des preparatifs servis comme les premiers plats,des preparatifs dela viande de poule,des legumes et de la viande de boucherie,des sucreries de cuisine,des produits faits des pates simples,des gateaux et des tartes simples)tout ca dans des conditions d’hygiene,surete et de la protection de l’environnement.

 Pendant la periode dela mobilite les eleves de 11 eme,technicien en gastronomie,vont se former des attitudes,des abilites et ils vont acquerir des connaissances dans les laboratoires productifs des ecoles du profil de la France ou aux agents economiques partenaires de ces ecoles en ce qui regarde :

1. Les activites pratiques sur le flux technologique
2. La distribution des preparatifs dans les unites d’alimentation
3. La planification des activites dans des unites d’alimentation
4. L’execution des technologies specifiques pour la cuisine internationale
5. Date de mise en place souhaitée mars 2020- 2 semaines mobilite
6. Type de partenaire souhaité :nous desirons des ecoles du profil alimentation avec des laboratoires productifs,des ecoles qui ont des foyers,de la cantine pour l’hebergement et pour les repas ou des ecoles qui ont des partenaires de pratique ,des restaurants ou noe eleves peuvent etre heberges pendant la mobilite
7. Disposez-vous d’un financement pour ce projet ? par ERASMUSS

*Ce document est à renvoyer en version électronique à Monsieur Jacques UBERTI à jacques.uberti@institutfrancais.ro*