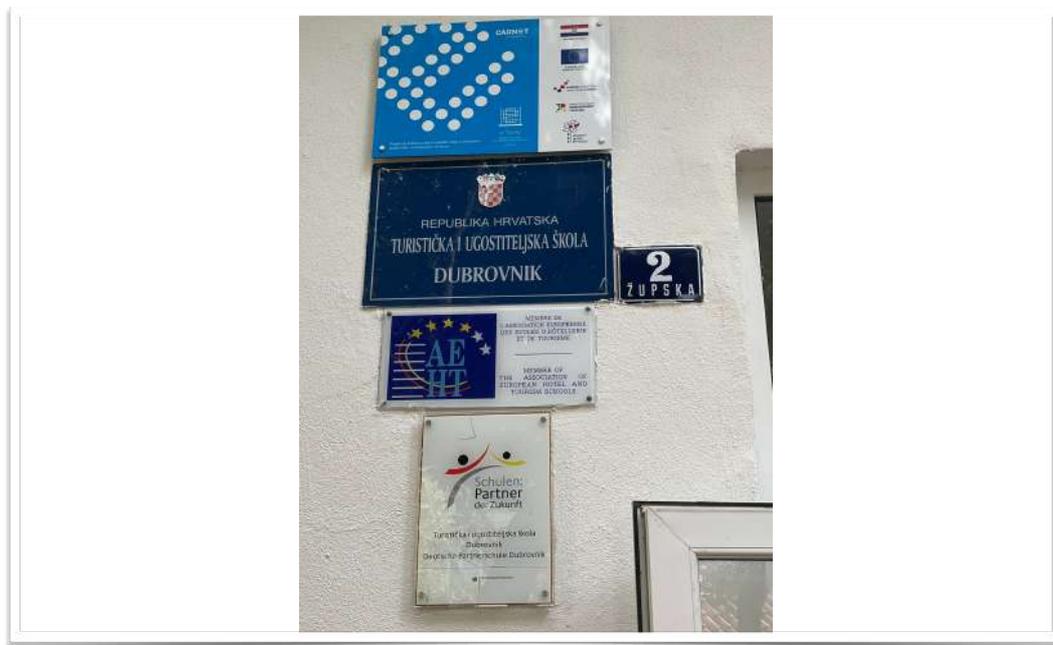


Journée d'intégration

Accueil au lycée et réalisation du planning



9h00 : Arrivé au lycée et accueillis par M.Anton et Mme.Hilarija.

M.Anton faisant fonction de proviseur d'établissement et Mme.Hilarija faisant fonction de proviseur adjointe.

Notre accueil s'est passé dans le bureau de M.Anton afin de se transformer en réunion. Cette réunion avait pour but de refaire notre planning élaboré en avance par Mme.Hilarija. Ce changement est dû à cause de certains arrêts de travail d'enseignants qui devaient nous accompagner durant la semaine.

Nous avons communiqué sur le but de notre voyage. Notre objectif est d'effectuer un échange inter-lycée afin d'envoyer des stagiaires (6- 10 par lycée) dans chaque pays respectif.

Nous avons compris qu'en Croatie, les élèves sont formés en 3 ou 4 ans sur chaque diplôme. Chaque diplôme a une vocation bien spécifique. Il existe différents types de diplômes, Chef, Bar tender, Sommelier, Serveur, hébergement.

Ils ont une saison basse et une saison haute au niveau du tourisme, ce qui fluctuent leur emploi du temps et leur organisation.

C'est pour cela, lors d'une faible activité touristique, les élèves sont en cours au sein du lycée. Lors d'une activité importante, les élèves ont des travaux pratiques déplacés dans différents restaurants ainsi que leurs stages.



Cuisine

2 cuisines rénovés



Classe numérique

Numérique avec des écrans connectés à la place du tableau



Mobilier

Du mobilier moderne financé par l'Europe

280 heures de stages sont alliés pour la formation.

Pour l'envoi des élèves en Croatie, envoyez un cv, un profilage et une lettre de motivation à Mme.Hilarija afin de placer les élèves dans les hôtels et restaurants. Les élèves doivent être motivés, sérieux et autonomes.

Une lettre d'exigence est demandée par le biais de Erasmus pour l'envoi des stagiaires. Il faut prendre en compte l'argent d'Erasmus afin de pouvoir loger les élèves et leurs argents pour la nourriture.

10H30 : Visite de l'Établissement

L'Établissement a eu de grosse rénovation grâce à l'aide de l'Europe. Les classes sont toutes sous vidéo surveillance pour les élèves et les professeurs. Chaque classe est équipée d'écran tactile, pc. Chaque enseignant a un portable, ordinateur personnel.

Les élèves doivent laisser leur téléphone sur un stand avant de commencer le cours.

Une cuisine pédagogique avec 12 postes de travail individuel lors de lors atelier expérimental. Ils ont une cuisine plus classique avec 4 postes de travail pour un travail en équipe de 2-3 élèves.

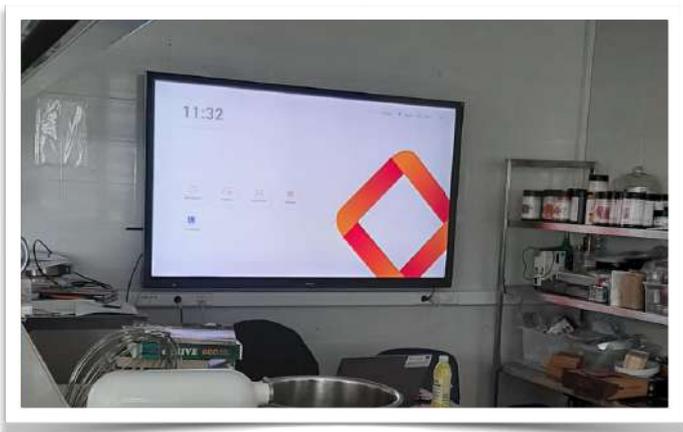
Un restaurant et un bar pédagogique sont à disposition des élèves et professeurs. Leurs production est dédié aux élèves et pas de vente a emporter.



13H00 : Visite du campus universitaire

Visite et repas au campus universitaire où se tiennent 4 restaurants pédagogiques. Un fast food, un restaurant à la carte, un restaurant traditionnel, une restauration collective. 700 élèves y sont logés afin de réaliser leurs études. Dans ce campus, il y a des espaces de détente, des classes à chaque étage.

Les élèves du lycée de Dubrovnik réalisent des tp déplacés au campus le temps que leur restaurant pédagogique soit complètement rénové.



Visite d'hôtels



10H00 : Visite de différents types d'hôtel restaurant de la région de Dubrovnik

Valcroma Dubrovnik Hotel 4*

Hôtel pouvant accueillir des congrès, avec 401 chambres classiques, 99 suites de luxe. Visite d'une suite de luxe, du restaurant à la carte. Menu à 50€ avec 5 plats et 30€ avec 3 plats. 240 membres du personnel. Le logement des stagiaires peut être pris en compte par l'hôtel.

Service de conciergerie et meeting.

Hôtel Royal Princess 4/5*

L'hôtel s'occupe de la conciergerie de tous les hôtels 5* pendant la basse saison. Hôtel avec 90 chambres. L'hôtel comprend 4 restaurants avec un ticket moyen de 30€. Le logement des stagiaires est à leur charge.

Hôtel Hilton 5*

Hôtel dans la vieille ville, 500€ la nuit la plus basse. Service uniquement fait en room-service (pas de restaurant ou sinon c'est pour 25 couverts et buffets). Grande chaîne d'hôtel dans le monde, le logement des stagiaires est à leur charge.



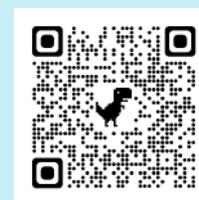
Hôtel Valcroma
4*



Hôtel Royal Princess 4*,5*



Hôtel Hilton 5*



Vidéo : AEHT 2009

14H00 : Cours avec Ivica sur le décantage de vin rouge, blanc, champagne.

3 ateliers sur l'atelier du vin.

1 groupe sur le décantage du vin rouge.

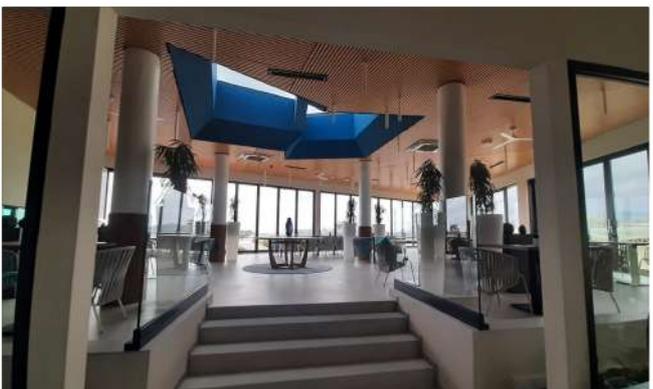
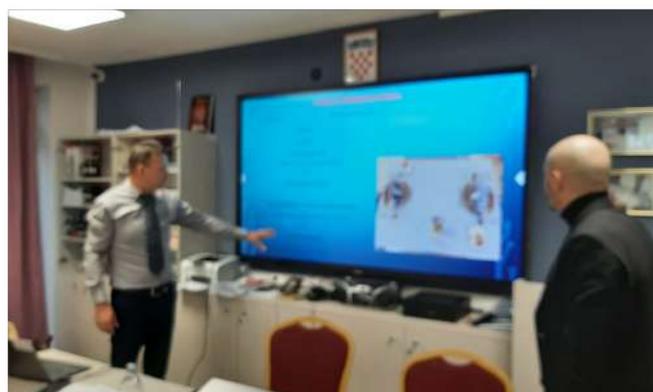
1 groupe sur le service du vin blanc.

1 groupe sur le service du vin effervescent.

Lancement de cours numérique avec l'aide du tableau connecté.

Ce lancement avait pour but de montrer le matériel, la mise en place du guéridon.

Démonstration de la technique par l'enseignant et ensuite chacun leur tour, les élèves ont pratiqué.



Journée pédagogique

Cours de cuisine, restaurant, hébergement et tourisme

Suivi d'une classe de 2e année sur le diplôme de head manager qui ressemble à notre filière STHR (Science Technique de l'Hôtellerie et Restauration). Les élèves commencent soit en cuisine ou service puis échangent de cours afin de réaliser les deux matières dans la journée avec le même sujet de cours.

8h00 : Cours de cuisine dans l'atelier expérimental

Une heure de pratique et de réflexion avec les élèves afin d'établir une garniture créative avec un panier défini.

Le sujet de la séance était de réaliser une garniture pouvant accompagner un filet mignon. L'objectif était qu'il réalise des cuissons comme pocher, griller, sauter.

L'utilisation des déchets (pelure, légumes mal taillés) sont utilisés afin de réaliser la sauce velouté



8h00 : Cours d'atelier restaurant

Mise en place de la console et la mise en place de la table et l'organisation et des procédures de service.

Apprentissage de la mise en place Banquet. Service à l'assiette, potage, débarrasage.

Le service global à l'anglaise.

Manipulation et remédiation sur le service.



16H30 : Cours technologique sur l'hébergement. 1er année d'hébergement

L'objectif de la séance était sur la réception des clients en anglais. Cours magistral.



18H20 : Cours technologique avec les 4e année de head manager.

L'objectif de la séance est une analyse de cas sur un restaurant qui a des soucis financiers. Les élèves doivent recréer le restaurant pour apporter une stabilité financière.



Journée pédagogique

Cours de restauration et cuisine



8h00 : Cours de restaurant avec l'enseignant Luka sur le niveau 2nd année de restaurant

L'objectif de la séance est un atelier pédagogique sur l'accueil du client en restaurant dans différents langages. La mise en place du restaurant à la carte et le débarrassage des assiettes.

Les élèves ont pratiqué chacun leur tour en tant que serveur et client.

Nathalie et Xavier ont pu montrer aussi une petite partie du débarrassage afin de compléter la démonstration de Luka



10h00 : Echange avec la classe de pâtissier de 2nd année

Echange avec la classe de pâtissier et un accord avec des pâtisseries. Dégustation des sucreries typiques de Dubrovnik.

14H00 : Cours de pâtisserie 1er année

Le cours consiste à réaliser une maison en pain d'épices afin de décorer le lycée tout au long des fêtes de fin d'années.



14H00 : Visite de cave à vin avec Luka

Visite de cave pour se rendre compte de la spécificité des cépages de Dubrovnik.



Journée de visites historiques et de l'hôtel d'application



QR CODE :
Tourisme de la
vieille ville



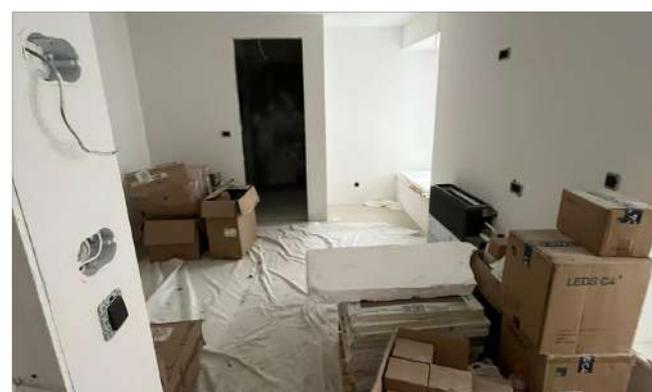
9h00 : Visite de la vieille ville de Dubrovnik

Visite de la ville pour découvrir le patrimoine culturel, les commodités pour les élèves comme les pharmacies, transports en commun, hôpital et médecin.



11H00 : L'hôtel d'application et le futur restaurant d'application en travaux

Dans ce futur hôtel d'application qui est en travaux lors de notre visite, il sera composé de 8 chambres d'application, un restaurant, un bar, et un espace de réception en plein milieu de la vieille ville. A l'extérieur, il y aura une terrasse lors de la pleine saison.



13H00 : Salon du tourisme avec l'ouverture du Winter festival

Visite du salon de tourisme, participation à l'ouverture du winter festival.



Attestations

Attestations du planning

Almin IBISEVIC	
Xavier ROUX	
Nathalie François	
Responsable ERASMUS	