

## POUR UN MÉLANGE DES CULTURES ET UN CROISEMENT DES SAVOIR-FAIRE, UNE PRÉSENTATION INTERNATIONALE AU LYCÉE



Au lycée professionnel Jean Guéhenno, ce matin du **vendredi 8 octobre 2021**, s'écrivait une nouvelle page du projet *1, 2, TREE*, un projet international Erasmus+ entre établissements scolaires **d'Allemagne, d'Italie, de Slovaquie et de Slovénie**.

Ce jour-là, on savait parler Français, Anglais, Espagnol, Slovaque, Polonais ou Russe. Romuald Page a découvert et exploré le bassin amazonien et est amoureux du Pérou. Les deux enseignantes slovaques présentes grâce au programme Erasmus+ **ont participé à l'activité de lancement** sur la thématique des arbres. **Les élèves en Bac Pro de la classe d'hôtellerie de 1R ont bénéficié de cet événement.**

Romuald Page a présenté les noix de corozo récoltées en Amérique du Sud et a expliqué ses spécificités, le goût qui ressemble à celui de la noix de coco mais en plus sucré, quand on la déguste fraîche, la solidité de la noix quand elle sèche, son utilisation pour la fabrication de petits objets, que ce soit des **boutons, des objets d'art ou des accessoires, voire même des décorations de table pour le restaurant**. Ses qualités sont telles qu'on l'appelle **l'ivoire végétal**.

La phase du projet Erasmus+ avec les noix de corozo se construit grâce à la participation active des étudiants de DNMADE qui font valoir leur savoir-faire en polissant les noix en les transformant en objets décoratifs, en salières ou poivrières.

Certaines réalisations ont vocation à être exposées lors des Erasmus Days 2021, dès le 14 octobre au restaurant d'application du lycée.



## DEUX PROFESSEURES SLOVAQUES EN STAGE AU LYCÉE JEAN-GUÉHENNO



**SAINT-AMAND-MONTROND.** Dans le cadre d'Erasmus +, Maria Kosutova et Bibiana Pilarcikova, professeures à l'école Slanica Osada de Namestovo (Slovaquie), l'une en commerce, économie et gestion, l'autre en service au restaurant, sont en stage d'observation du travail au lycée professionnel Jean-Guéhanno. « Le programme européen Erasmus + offre cette possibilité », indique David Le Peillet, professeur d'anglais au lycée saint-amandois. « Nous nous intéressons aux manières d'enseigner et à l'organisation de l'enseignement en France, précise Maria Kosutova, dans un français impeccable. La prise de connaissance des documents scolaires et des différentes applications nous permet de comparer les méthodologies. De plus, nous avons, en ce moment, deux étudiantes en stage dans un hôtel de Saint-Amand. Leur présence s'inscrit dans une collaboration étroite entre les établissements ». ■



Préparation des Erasmus Days avec les élèves de 1R en Section Euro.

# LE LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN GUÉHENNO FÊTE LES ERASMUS DAYS. RÉSOLUMENT TOURNÉ VERS L'EUROPE



Avec un collègue slovaque de passage au lycée, ce matin du mercredi 13 octobre 2021, Mr Juraj Olah, **professeur d'anglais dans l'établissement partenaire du projet international Erasmus+ intitulé 1, 2, TREE**, les élèves de première Bac Pro inscrits en Section Euro en hôtellerie ont préparé les *Erasmus Days* en mettant en valeur des graines de corozo issues **d'un palmier d'Amérique du Sud**. **Dans toute l'Europe, jeudi 14 octobre et vendredi 15 octobre**, les établissements partenaires inscrits dans un projet Erasmus+ sont invités à rendre visible leurs activités.

**Suite à l'intervention de Mr Romuald Page la semaine précédente**, spécialiste des noix de corozo, les élèves ont travaillé sur la présentation des graines pour les clients du **restaurant d'application**. **Les étudiants de DNMADE ont contribué au projet en polissant les graines de façon plus ou moins soutenue** et les différents degrés de polissage ont donné **des aspects différents à l'ivoire végétal**. Les graines polies sont exposées au restaurant d'application du lycée.

**La présence d'un collègue enseignant l'anglais au sein de la Section Euro a donné tout son sens à l'apprentissage de la langue dans un contexte authentique.**

Les échanges avec Juraj ont porté sur les différences culinaires des deux pays, sur les habitudes alimentaires de chacun, sur **ses plats préférés et l'organisation de la prise de repas dans la journée**.

Les élèves ont décrit leurs plats et desserts préférés. Ils ont conseillé à Juraj de goûter à la blanquette de veau, aux macarons et à la crème brûlée.

Juraj a pour sa part présenté son pays avec un diaporama montrant notamment le **château d'Orava, l'un des plus remarquables du pays**, qui accueille des milliers de touristes chaque année. Juraj y a travaillé comme guide pendant quelques années. Il a aussi commenté des photos de son école au sein de laquelle des jeunes sont formés aux **métiers de l'hôtellerie**.

# LANCEMENT DU RECUEIL DE PHOTOS HUG A TREE!



A l'occasion des Erasmus Days, les 14 et 15 octobre 2021 au lycée professionnel Jean Guéhenno, l'opération HUG A TREE! est officiellement lancée. Il s'agit pour tous les participants de se faire prendre en photo en compagnie de son arbre préféré, ou d'un arbre remarquable. Les deux élèves slovaques de l'école partenaire de Namestovo présentes à l'hôtel Le Noirlac à Saint-Amand-montrond se sont prêtées au jeu en embrassant un chêne remarquable de la forêt de Tronçais, le célèbre chêne Charles-Louis Philippe.



Récolte des photos sur :

<https://padlet.com/LPJG/HUGATREE>



# DEUX ENSEIGNANTES SLOVAQUES AU LYCEE PROFESSIONNEL JEAN GUEHENNO POUR UNE DYNAMIQUE DE PROJETS INTERNATIONAUX



Grâce à l'ouverture internationale, les élèves comme les enseignants perçoivent et apprécient la pertinence de la transversalité des enseignements. Les stages à l'étranger à destination des enseignants comme des élèves sont l'occasion d'enrichir toute pratique professionnelle, toutes connaissances culturelles et toutes compétences linguistiques.

Deux enseignantes slovaques furent accueillies au lycée professionnel Jean Guéhenno la semaine du 4 octobre 2021 pour des observations de pratiques. L'une enseigne le commerce et l'éco-gestion, l'autre le service au restaurant. Mme Maria Kosutova et Mme Bibiana Pilarcikova sont parties prenantes du projet Erasmus+ coordonné par le lycée professionnel français rassemblant cinq pays partenaires et intitulé : *1, 2, TREE, Plant and Let it Grow*. Il s'agit d'un projet entre écoles partenaires mettant en valeur les arbres dans la gastronomie et la décoration de

tables. On compte aussi l'Allemagne, l'Italie et la Slovaquie dans le partenariat. Mme Maria Kosutova coordonne les projets européens pour l'école slovaque EDUCO Slanica Osada située à Namestovo, une ville proche de la frontière polonaise, entre lacs et forêts. L'établissement forme des jeunes aux métiers du commerce et de l'hôtellerie.

Les stages d'observation de pratiques sont financés par le programme Erasmus et permettent aux enseignants de différents pays de comparer les pratiques, les stratégies pédagogiques et le contenu des enseignements. Ces stages rendent possibles la mutualisation des connaissances et des savoir-faire, pour le bénéfice de élèves.

Mme Maria Kosutova a observé des cours avec des élèves de Bac Pro commerce, notamment avec Mme Sandra Desmoulins, titulaire de la DNL, (une Discipline Non Linguistique), qui lui permet d'enseigner en Section Euro. Mme Bibiana Pilarcikova a passé du temps avec les élèves de Bac Pro en hôtellerie-restauration, avec Mme Chapat et Mme Rodriguez. Mme Chapat, elle aussi titulaire de la DNL, co-anime avec Mr Le Peillet, professeur d'anglais, les cours de Section Euro avec des élèves qui étudient la cuisine et le service. Le mardi 6 octobre 2021 cinq élèves de Section Euro en hôtellerie ont échangé avec les collègues slovaques en anglais sur des thèmes relatifs à la géographie, aux habitudes alimentaires et aux compétences travaillées en cuisine et en service.

La crise sanitaire ne permet pas encore de planifier des déplacements de groupes d'élèves à l'étranger dans des conditions sereines. Les équipes pédagogiques françaises ont jusqu'à présent reporté leurs projets de mobilités avec élèves. Ceci dit, les relations internationales sont entretenues grâce à des actions dans chaque pays partenaire, partagées via l'internet.

Les 14 et 15 octobre 2021, les établissements partenaires célèbrent les *Erasmus Days* afin de porter haut les valeurs de citoyenneté et de fraternité européennes. Pour cette occasion, le lycée français met en valeur le projet international ayant pour thématique les arbres en agrémentant les tables du restaurant d'une touche d'exotisme avec des noix de corozo polies.