



# Compte Rendu

## de mobilités de stages

### en Angleterre

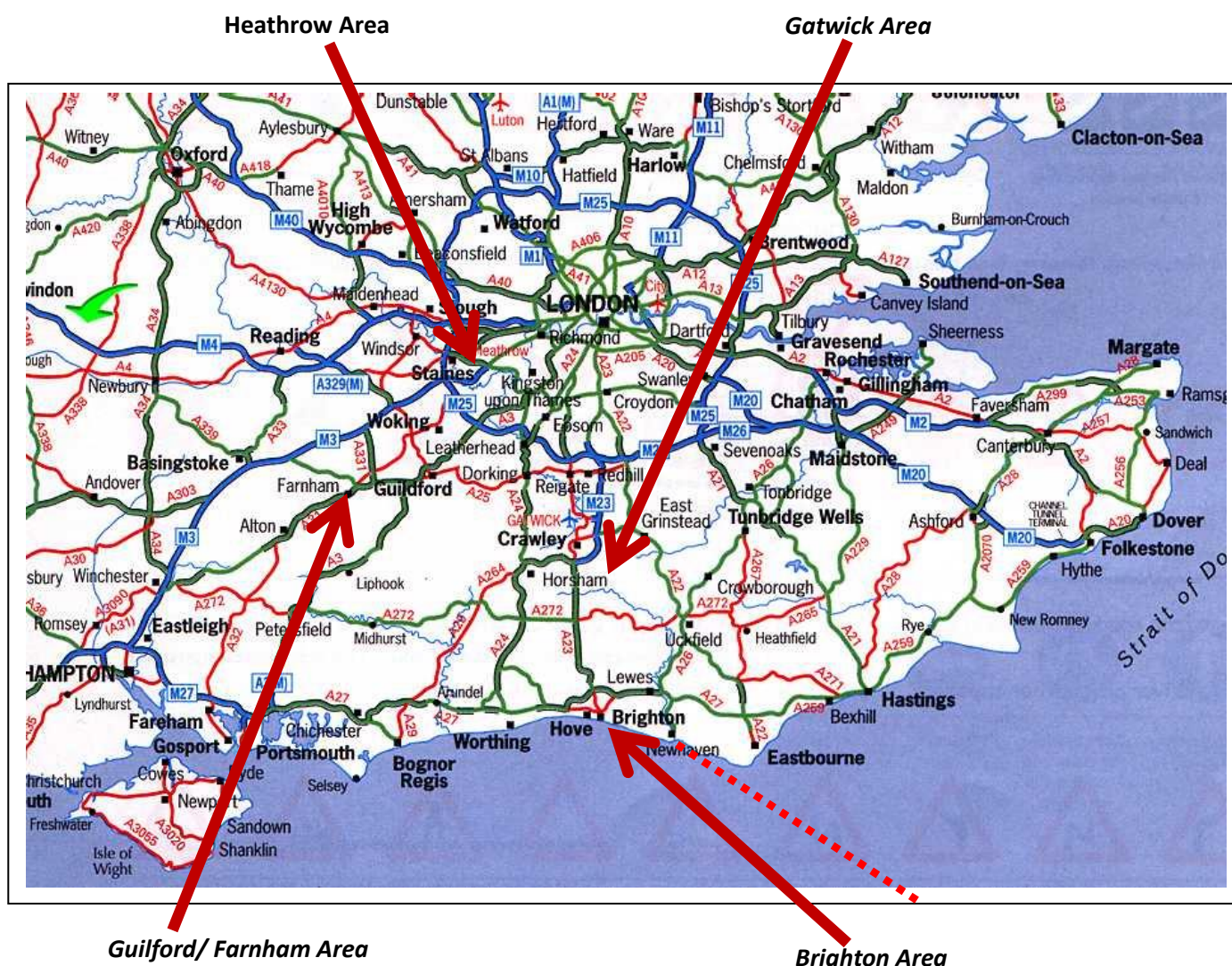
Année scolaire 2018 2019

Les mobilités en Angleterre pour les stages courts et les stages longs de nos élèves et étudiants se déroulent depuis maintenant plus d'une dizaine d'années et peuvent être considérées comme les mobilités pionnières de notre lycée. Le réseau de professionnels de l'hôtellerie (General Managers, Operation Managers, Food and Beverage Managers) que nous maintenons par des contacts réguliers (visites et contacts via les réseaux sociaux : Facebook, LinkedIn, Instagram) afin d'être en adéquation avec le turn-over lié aux professions de l'hôtellerie et de l'évolution récente en Angleterre.

Ce réseau constitué ainsi que l'expérience des enseignants porteurs des projets de mobilités ont permis au lycée Decrétot de s'engager à partir de 2016 dans les programmes Erasmus et de déposer une Charte Erasmus d'Enseignement Supérieur.

La situation liée au Brexit et l'arrêt des subventions Erasmus concernant la Grande Bretagne à partir de mars 2019 a incité notre lycée à élargir ses projets aux autres pays de l'Europe, à gérer ses projets de mobilités en Angleterre avec prudence en recherchant d'autres financements (aide de la région et participation financière des maîtres de stage anglais) mais surtout de garder précieusement ce réseau évolutif qui est une richesse pour notre lycée, nos étudiants et nos élèves.

### NOTRE RESEAU DE PARTENAIRES par secteur



**Les mobilités de stages en Angleterre (et plus largement en Europe) de nos élèves et étudiants pour cette année 2018-19 se sont déclinées comme les années précédentes en trois périodes :**

**Période 1** : stages courts de 4 semaines financés par Erasmus pour les élèves de THA, THB et TGA en décembre, plus précisément du 26 novembre au 20 décembre, dans le cadre du dossier KA102.

Pour la première année les étudiants de BTS n'accompagnaient pas cette mobilité car la réforme TSMHR qui a modifié le nombre total de semaines de stage nous a conduit à placer ce stage court de 4 semaines à vocation linguistique en terminale et maintenir le stage long, réduit à 12 semaines, en fin de première année. Pour cette mobilité, 10 lieux de stage accueillent 29 élèves de terminale Bac Pro (13 cuisiniers et 16 serveurs), dont 10 élèves du Lycée Bartholdi de Barentin qui cette année profitaient de notre réseau de maitres de stages et du bus pour assurer le transport aller et retour. Le lycée Decrétot se félicite de ces bonnes pratiques de mutualisation des lieux de stages et des transports, les enseignants des deux établissements ont pu échanger sur leurs pratiques pendant les transports. Cette mobilité s'est également accompagnée cette année de 4 élèves de TGA euro de notre lycée qui ont effectué un stage de 4 semaines sur ces périodes dans des Charity Shops de Eastbourne ; l'enseignante en charge de cette section européenne avait sollicité le prestataire Breakaway pour trouver ces stages et les familles qui pouvait accueillir nos élèves. Notre lycée se félicite également de ces autres bonnes pratiques qui permettent à d'autres élèves que des élèves en Hôtellerie de bénéficier de ces mobilités de stage à l'étranger.

La plus-value pédagogique de ces mobilités de stages en Angleterre peut se mesurer grâce à l'accompagnement et le suivi qui est mis en place par le lycée : les élèves effectuent le test OLS avant de partir en stage et au retour, des grilles d'évaluation en anglais (annexe 1) ont été préparées par les enseignants et sont remplies conjointement par les maitres de stage et enseignants à la fin du stage, l'épreuve de mobilité mise en place au lycée permet d'évaluer les acquis des élèves, et enfin la cérémonie de remise des Europass mise en place tous les ans au lycée permet d'officialiser ces moments forts pour les élèves.

Les enseignants d'anglais constatent également le bénéfice de ces expériences professionnelles et culturelles dans leurs enseignements ; les élèves acquièrent une aisance remarquée à l'oral en classe (compréhension et production de l'oral), la préparation aux 3 thèmes présentés au CCF d'anglais s'en trouve simplifiée et les résultats sont clairement plus positifs pour les élèves qui ont participé à ces mobilités.

Ces premières expériences d'ouverture à l'international sont sans aucun doute des éléments facilitateurs de poursuite d'études pour nos élèves qui se forment des acquis professionnels et linguistiques et trouvent de la confiance en eux grâce à ces moments privilégiés.

**Période 2** : stages courts de 4 semaines financés par Erasmus pour les élèves de 1STHR en mars, plus précisément du 02 au 27 mars, dans le cadre du dossier KA102. (par mesure de prudence, il a été d'organiser le retour de stage le jeudi 28 mars afin d'éviter les complications qui s'annonçaient à la douane le vendredi 29).

Ce dernier flux de mobilités en Angleterre financé par le programme Erasmus nous a permis de proposer un stage à 15 élèves de 1STHR de la classe européenne ; un travail pédagogique a été réalisé en amont et au retour du stage en classe d'ETLV (notamment pour préparer les élèves au service et à la mise en place), dans les cours en euro (notamment pour aborder les thématiques culturelles) et en cours d'anglais (notamment pour faire les tests OLS). Les évaluations liées à ce premier stage en bac technologique ne sont pas certificatives, les grilles d'évaluations ont cependant été traduites en anglais afin de rendre compte des activités réalisées et évaluer les acquis professionnels et linguistiques des élèves au cours de ce stage (annexe 2). Ces grilles d'évaluation remplies conjointement par les maîtres de stage et les enseignants en charge des mobilités peuvent ainsi faire partie du dossier de stage réalisés par les élèves. Ces mobilités représentent une réelle source de motivation pour les élèves qui sont en section européenne, la plus-value pédagogique est observée au retour de stage car les élèves sont beaucoup plus à l'aise à l'oral (compréhension et production de l'oral).

Dans le souci de mutualiser les transports et de proposer des mobilités à d'autres sections du lycée, ce flux de mobilités s'est enrichi de 5 élèves de Bac pro Gestion Administration en section euro qui ont effectué leurs stages dans des Charity Shops et une élève de Bac Pro Hôtellerie Restauration qui a effectué son stage dans un établissement hôtellerie de Brighton.

Toujours dans le même souci de mutualiser les transports, les élèves de première hôtellerie restauration en section euro ont accompagné jusqu'à Brighton tous ces élèves en mobilité, ils ont passé une journée pour visiter la ville avec deux enseignants, et ensuite profité du bus de retour. Ces élèves ont réalisé une présentation de leur journée de visite sous forme de panneaux affiches.

Le lycée se félicite de ces bonnes pratiques qui se développent, les stages en section Gestion Administration se développent, des visites se greffent aux mobilités pour mutualiser les transports.

Cette mobilité de stages a été la dernière financée par le dossier Erasmus, la situation liée au Brexit ne permettant plus de financer les mobilités en Angleterre, le lycée est vigilant concernant l'évolution de la situation et s'organise pour trouver, dans l'attente d'autres moyens de financements.

**Période 3** : stages longs de 12 semaines pour les étudiants de 1TSHMR. Pour la première année, nous n'avons pas pu proposer les financements Erasmus pour les étudiants qui souhaitent effectuer leur stage en Angleterre ; nous avons proposé 4 stages en Europe qui pouvaient être financés par les fonds Erasmus (1 stage en Hongrie et 2 stages en Espagne).

La situation a été expliquée à nos maîtres de stages qui accueillent des étudiants les années précédentes.

Ce stage comporte une évaluation certificative que le maître de stage doit remplir avec un enseignant tuteur du stage, il nous a paru utile de traduire en anglais cette nouvelle grille d'évaluation de stage dans le cadre de la réforme TSHMR et de soumettre cette traduction à Mr Labbouz IA-IPPR en hôtellerie afin de valider ce document. Le document ainsi validé a été utilisé pour l'évaluation des stages effectués en Angleterre et en Hongrie. (annexe 3).



[https://actu.fr/normandie/louviers\\_27375/les-eleves-lycee-decretot-louviers-recoivent-leurs-diplomes-europass\\_25005535.html](https://actu.fr/normandie/louviers_27375/les-eleves-lycee-decretot-louviers-recoivent-leurs-diplomes-europass_25005535.html)

## **Bilan et perspectives**

La perte des financements Erasmus pour les stages d'élèves et étudiants en Angleterre est forcément une complication pour notre établissement et Mr Ebroussard, l'enseignant qui gère les mobilités et le réseau de maîtres de stage. Ce réseau est fluctuant mais solide ; les bonnes pratiques, les contacts permanents mais aussi les rencontres lors des évaluations des stagiaires permettent de maintenir des contacts solides. Chaque année, un programme des mobilités pour l'année scolaire à venir est établi par les enseignants et donné début juillet lors de l'évaluation du stage de la période 3 (ou envoyé) à tous les maîtres de stages (annexe 4). L'évaluation du stage de la période 3 est chaque année l'occasion de visiter tous nos maîtres de stage avec les documents préparatifs et de rencontrer de nouveaux partenaires.

Afin de pérenniser ces mobilités, nous avons proposé cette année à nos maîtres de stages de verser pour les mobilités futures 50€ par stagiaires. Un courrier en anglais (annexe 5), validé par Mr Delhopital et le Conseil d'Administration du lycée, a été donné en mains propres, début juillet, à nos maîtres de stages qui comprennent mieux, ainsi présenté, nos difficultés liées aux pertes de nos financements Erasmus.

Paradoxalement, les perspectives et possibilités de stages (courts ou longs) n'ont jamais été aussi fortes que depuis le Brexit : Un contact a été établi avec 3 hôtels restaurants sur Southampton pour des stages d'élèves et d'étudiants l'année prochaine ; un autre contact a été établi avec un Talent Resource Manager qui gère 55 hôtels restaurants des chaînes Holiday Inn, Crowne Plaza et Marriott, au Royaume Uni. Notre politique d'ouverture à l'international est de plus en plus appréciée par nos maîtres de stage qui communiquent sur la qualité de l'organisation des mobilités et leur suivi.

## **Remerciements**

Ce compte rendu de mobilités est l'occasion de remercier Mr Delhopital, proviseur du Lycée Decrétot, pour sa capacité à insuffler une politique à l'international dynamique, ainsi que les enseignants qui portent ces projets de mobilités : Mr Ebroussard, Me Bourgeois, Me Leguillon, Mr Cosserson.

Sans oublier nos élèves et étudiants qui dans ces mobilités sont les ambassadeurs de nos enseignements professionnels et linguistiques ...



**BACCALURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION**  
**FOOD AND DRINK SERVICE**



**SAVOIR FAIRE - COMPETENCES EN SERVICE ET COMMERCIALISATION**  
**PROFESSIONAL SKILLS AND ACHIEVEMENTS IN FOOD AND DRINK SERVICE**

NOM				ne rien inscrire dans les cases grisées					
PRENOM									
SESSION		2019		TUTORING COMMENTS/ADVICE			TERM BAC		MARK
		EVALUATION/ASSESSMENT NM (Non maîtrisé) = VP (Very Poor) ECA - (En cours d'acquisition -) = P (Poor) ECA + (En cours d'acquisition +) = FG (Fairly good) M (Maîtrisé) = G (Good)		NM VP	ECA- P	ECA+ FG	M G		
1	C1.1	Prendre en charge la clientèle <b>Welcoming guests</b>	<b>Able to look after the guests in accordance with the standards of the workplace</b> Accueillir les clients selon les standards du restaurant, recueillir ses besoins, présenter les supports de vente et prendre congé des clients					/8	
	C1.2	Entretenir des relations professionnelles <b>Team work</b>	<b>Able to develop positive working relationships</b> Contribuer à une communication efficace au sein de l'équipe						
	C1.3	Vente et facturation <b>Ordering and payment</b>	<b>Able to take orders, sell additional products, deal with billing and payments</b> Prendre une commande, favoriser la vente additionnelle, participer à la facturation et aux divers encaissements						
2	C2.1	Locaux et mise en place <b>Set ups</b>	<b>Able to clean areas and equipment, set up the table service according to type (ex. Banquet), check and rectify if necessary</b> Nettoyer les locaux et matériels, faire la mise en place selon le type de prestation, contrôler et rectifier					/6	
	C2.2	Gestion du service <b>Work organisation</b>	<b>Able to plan one's work and teamwork according to type of task</b> Planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation						
	C2.3	Service des mets et des boissons <b>Food and drink Service</b>	<b>Able to maintain the food and drink service (in accordance with professional skills and instructions)</b> Mettre en œuvre les techniques de service des mets et des boissons						

3	C3.1 C3.2	Comportement professionnel et travail en équipe <b>Professional Behaviour and team work</b>	<p><b>Able to get involved in one's own work (show motivation and ask for advice),</b>  <b>Able to conform to the standards of the workplace (be punctual, polite, discreet, dressed in a professional outfit),</b>  <b>Able to fit in the work team,</b>  <b>Able to take initiatives (be dynamic and quick),</b>  <b>Able to work in accordance with instructions,</b>  <b>Able to manage oneself under any circumstances</b>  <b>Able to evaluate one's work and team's</b></p> <p>S'impliquer dans son travail et demander des conseils,  Respecter le règlement intérieur de l'entreprise,  S'intégrer de manière active au sein de l'équipe,  Faire preuve d'initiative, de dynamisme et de rapidité  Respecter les consignes de travail,  Garder la maîtrise de soi  Evaluer son travail et celui de son équipe</p>						/2
4	C4.1 C4.2	Approvisionnement et contrôle des stocks <b>Goods supply and stock control</b>	<p><b>Able to contribute to the control of ressources (list missing goods,prepare food and drink order forms)</b>  <b>Able to check delivery and stock the delivered goods properly</b></p> <p>Participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques  Réceptionner et contrôler les produits livrés, stocker les produits</p>						/2
5	C5.1 C5.2	Démarche qualité HACCP <b>Hygiene and security, control practices</b>	<p><b>Able to maintain a safe, hygienic and secure working environment</b>  <b>Integrate sustainable practices into one's work</b>  <b>Able to control the quality of the food production and goods supply</b></p> <p>Respecter et se conformer aux règles d'environnement, d'hygiène et de sécurité  Intégrer la notion de développement durable dans son travail  Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions</p>						/2
<b>NOTE OBTENUE MARK</b>					<b>/ 20</b>				
	NOM Prénom <b>Surname and first name</b>		Emargement <b>Signature</b>	Appréciations <b>Comments</b>					
Professeur <b>Teacher</b>	<b>Bernard Ebroussard</b>								
Tuteur <b>Tutor</b>									





## WORK-PLACEMENT ASSESSMENT

school year: 2018-2019

STUDENT'S NAME:

DATE OF THE WORK PLACEMENT

SCHOOL AND TEACHER IN CHARGE

School	Lycée Jean Baptiste Decrétot Lycée des Métiers de l'hôtellerie et des services 7, rue de la gare 27400 Louviers France 02 32 40 14 29  Principal : Monsieur DELHOPITAL <a href="mailto:joel.delhopital@ac-rouen.fr">joel.delhopital@ac-rouen.fr</a>
Teacher in charge	

ESTABLISHMENT AND TUTOR

Establishment	
Tutor	

Tick the appropriate box and add information and details if necessary

## Professional behaviour

	(very) Good	Acceptable	Poor	Under guidance	Alone
<b>Respect of the company rules and regulations</b>					
Details:					

	(very) Good	Acceptable	Poor	Under guidance	Alone
<b>Capacity to fit into the team and adapt to work context and situations</b>					
Details:					

	(very) Good	Acceptable	Poor	Under guidance	Alone
<b>Motivation and involvement</b>					
Details:					

## Waiter's skills and competences

	(very) Good	Acceptable	Poor	Under guidance	Alone
<b>HYGIENE and SAFETY</b>					
Details:					

## Waiter's skills and competences (followed)

	(very) Good	Acceptable	Poor	Under guidance	Alone
<b>ORGANISATION</b>					
Details:					

	(very) Good	Acceptable	Poor	Under guidance	Alone
<b>TABLE SETTING and DINING PREPARATIONS</b>					
Details:					

	(very) Good	Acceptable	Poor	Under guidance	Alone
<b>BEVERAGE SERVICES</b>					
Details:					

	(very) Good	Acceptable	Poor	Under guidance	Alone
<b>FOOD SERVICES</b>					
Details:					

	(very) Good	Acceptable	Poor	Under guidance	Alone
<b>BILLING</b>					
Details:					

## Language skills and competences

*Adapted from the Common European Framework of References for Languages*

Good	Can understand detailed instructions reliably. Can understand and exchange complex information and advice on the full range of matters related to his/her occupational role.
Quite good	Can follow what is said, though he/she may occasionally have to ask for repetition or clarification if the other people's talk is rapid or extended. Can give brief comments on the views of others. Can invite others to give their views on how to proceed.
Acceptable	Can understand enough to manage simple, routine tasks without undue effort, asking very simply for repetition when he/she does not understand. Can communicate in simple and routine tasks using simple phrases to ask for and provide things, to get simple information and to discuss what to do next.
Poor	Can understand questions and instructions addressed carefully and slowly to him/her and follow short, simple directions. Can ask people for things, and give people things.
Very poor	Can't understand questions and instructions addressed carefully and slowly to him/her and follow short, simple directions. Can't ask people for things, and give people things.

### Language proficiency at the start of the work placement

	(very) good	Quite good	Acceptable	Poor	Very poor
Understanding					
Speaking					
Details:					

### Achievement and evolution during the work placement

	(very) good	Quite good	Acceptable	Poor	Very poor
Understanding					
Speaking					
Details:					

BTS MHR		Higher National Diploma in Food Service and Hospitality Management		– Session 2020			
<b>Assessment grid of the work-experience placement</b>							
According to annex III B – Work-placement and professional activities in the frame of the BTS MHR curriculum, at the end of the work-placement, <b>the tutor and the trainee will complete the following grid together</b> which will be delivered with the certificate in annex VIII.1 of the following national circular by the person in charge of the establishment. The tutor will assess the competences carried out during the work-placement.							
Stagiaire	Trainee's name and forename:			Trainee's signature after the assessment:			
Tutor	Name and forename, tutor's function in the establishment			Tutor's signature after the assessment:			
<b>Competences</b>		<b>Assessment</b>		Not achieved	Partially achieved	Achieved	Fully achieved
<b>1.1 - Initiating and implementing guest services expected by the guest/customer</b>							
1.1.1 Preparing guest services.							
1.1.2 Organising, performing and controlling guest services							
1.1.3. Generating production and procedure files							
1.1.4. Finding innovative elements for guest services (creativity and innovation)							
<b>1.2 – Analysing and evaluating the production of guest services</b>							
1.2.1 Checking conformity with expected requirements							
1.2.2. Measuring the quality of guest services in accordance with guests' expectations							
<b>1.3 – Communicating with other working areas</b>							
1.3.1 Creating, using and adapting processes and communication medium between services							
1.3.2 Managing and sharing information							
<b>Behaviour and professionalism</b>							
Behavioural competencies (Outfit, punctuality, compliance with instructions, professional curiosity)							
Joining a team and taking on responsibilities							
Taking into account comments and advice							
<b>OVERALL ASSESSMENT OF THE WORK-PLACEMENT PERIOD</b> Delete as appropriate		A lot of difficulties	Some difficulties but shows motivation	Satisfying work-placement period	Very satisfying work-placement period		
<u>Global appreciation on achievements :</u>							



	French Diplomas	British Equivalents	Age of the students	Objectives of the work placement abroad	Complementary details
<b>Period 1</b>  <b>Four weeks</b>  <b>from</b> <b>25 / 11 / 2019</b>  <b>to</b> <b>20 / 12 / 2019</b>	<i>BTS Hôtellerie Restauration</i>	Higher National Diploma In Catering and Hotel Management (second year)	from 19 to 22	The training session is centered on services and/or cooking, and language as these students have followed complementary courses in professional English. (professional skills and language competences will be assessed by the tutor)	These students are not paid during the training session.
	<i>Baccalauréat Professionnel (service /cuisine)</i>	National Vocational Qualification in cookery and services NHVQ Level 2	from 16 to 19	The training session is centered on services and/or cooking, and language. (professional skills and language competences will be assessed by the tutor)	These students are not paid during the training session.
<b>Period 2</b>  <b>Four weeks</b>  <b>from</b> <b>09 / 03 / 2020</b> <b>to</b> <b>03 / 04 / 2020</b>	<i>Baccalauréat Technologique Hôtellerie (mention européenne)</i>	BTEC Extended Diploma in Catering and Hospitality	from 17 to 19	The training session is centered on services and/or cooking, and language as these students have followed complementary courses in professional English. (professional skills and language competences will be assessed by the tutor)	These students are not paid during the training session.
<b>Period 3</b>  <b>Twelve weeks</b>  <b>from</b> <b>11 / 05 / 2020</b> <b>to</b> <b>31 / 07 / 2020</b>	<i>BTS Hôtellerie Restauration 1ère année</i>	Higher National Diploma in Catering and Hotel Management (first year)	from 18 to 21	The work placement is centered on services and/or cooking and/or hospitality. (professional skills will be assessed by the tutor as part of the students' curriculum and diploma)	These students are paid during the work-placement according the agreement between the school and establishment which is signed before the placement.

Contacts:

[b.ebroussard@orange.fr](mailto:b.ebroussard@orange.fr)

[laurent.cosseron@ac-rouen.fr](mailto:laurent.cosseron@ac-rouen.fr)



**Object : concerning the internships of Decrétot students**

Dear Sir, Dear Madam

I want first to thank you for your participation to our work-placement programme which is a great asset for our catering and hospitality school; I hope our students give you satisfaction and that we will continue our partnership.

Our school needs to clarify a situation with all our partner establishments.

Concerning the four-week training sessions, some establishments are paying our students and insist on doing so and other establishments are not paying students. As written in the work placement programme, I confirm that under the French law, students don't have to be paid for four-week training sessions (they have to be paid when they do sixteen weeks, that is why we have chosen to use the word "work-placement").

Our institution is asking us to clarify this situation, and we also wouldn't want our students to opt for the training sessions which are paid whereas we select them according to their profiles and the requirements of the establishments.

As a solution, we are thinking of asking all establishments a minimum payment of 50€ per student for these four-week training sessions, which would have to be paid to our school, and the money would go into a "common pot" that would be used for transport fees.

Mr Bernard Ebroussard will come back to you concerning the details of this operation, please don't hesitate to communicate with him about this, especially if you can't accept this option.

Best Regards

**Mr Joel Delhopital**  
Head teacher  
[joel.delhopital@a-rouen.fr](mailto:joel.delhopital@a-rouen.fr)

**Mr Bernard Ebroussard**  
Hospitality and catering teacher  
[b.ebroussard@orange.fr](mailto:b.ebroussard@orange.fr)