

Anne CLAVE
Luc BREMOND
Romain RAOUL
Claire STERVINOU
Jérôme GERCET
Francis VIGNOLA

Lycée de l'Arrouza – Lourdes Lycée de Borda – Dax Lycée Professionnel Robert Buron – Laval Lycée Anne-Sophie Pic – Toulon Lycée Lesdiguières – Grenoble Lycée Jean-Baptiste Chardin - Gérardmer

DOSSIERS ET ACTIONS EN COURS 2025 – 2026 + PROJETS

- Rapprochement avec l'AEHT
- Convention signée entre nos deux associations au congrès 2025 à Saint-Malo : chaque établissement membre de l'AFLYHT souhaitant adhérer à l'AEHT est exonéré des droits d'inscription.
- Demande d'accréditation de notre association auprès d'ERASMUS déposée : Favoriser l'accès des lycéens français aux concours métiers de la filière Hôtellerie-Restauration-Tourisme à l'échelle européenne : trois établissements adhérents de l'AFLYHT (non adhérents AEHT) seraient retenus en 2026 et 2027 pour inscrire 4 élèves et 2 accompagnateurs au congrès annuel de l'AEHT (en Italie puis Belgique).

DOSSIERS ET ACTIONS EN COURS 2025 – 2026 + PROJETS

- Sondage auprès des établissements adhérents visant à recenser les actions à l'international ainsi que les besoins en la matière (réponses attendues pour le 7 novembre au plus tard).
- Sollicitation de l'Ouzbekistan via l'ambassade de France pour une collaboration éventuelle à venir (échanges en cours entre l'AFLYHT et l'ambassade).
- Sollicitation du Costa Rica pour une collaboration autour du développement du tourisme vert (à l'étude).



Projet partenariat France/Espagne - Occitanie/Catalogne : Mobilités longues Erasmus apprenants.

L'objectif:

- Permettre aux lycéens de la filière BACPRO **Cuisine** de s'engager dans des mobilités longues (3 mois), avec validation des compétences au sein de l'établissement partenaire.
- Un croisement des référentiels professionnels construit par les équipes pédagogiques des établissements en lien avec le corps d'inspection.

Compétences professionnelles		
1* Travail d'approche des compétences professionnelles en amo	Mise en place d'une correspondance des différentes UC Catalanes et de nos compétences professeionnelles attendues pour le Bac Pro. Choix des compéternces à travailler en fonction du niveau des élèves.	
2*Mise en formation des compétences professionnelles à l'étrang	er Réalisation des techniques et compétences en situation professionnelle au lycée de Lérida.	
	facilité les échanges et la compréhension).	
	Evaluation en centre : Les grilles ont bien été complétées, nous devons encore améliorer et harmoniser la	
	notation.	
3*Evaluation des compétences à l'étranger		
	Un jour par semaine était dedie au travail des enseignements generaux, mais cela merite d'etre amellorer	
	(condition, organisation préalable, mise à disposition des supports élèves et corrections). Prévoir peut être	
	(voir avec les enseignants) de donner les cours aux élèves à l'avance, et laisser les corrigés au lycée d'acueil	
	afin de permettre à l'élève d'avoir un travail et une reflexion personnelle sur le sujet traité. Ce qui	
4*Travail sur les enseignements généraux à l'étranger	permettrait d'avoir un moment dédié aux questions avec l'élève à distance.	
	Les élèves ont continué à progresser, et ont approfondi les différentes techniques, notamment en	
5*Retour sur les compétences développées à l'étranger	patisserie car des cours spécifiques en patisserie et chocolaterie étaient organisés.	



Projet partenariat France/Espagne - Occitanie/Catalogne : Mobilités longues Erasmus apprenants.

Les freins:

Le système éducatif espagnol de la voie professionnelle ne propose pas d'enseignement général.

Plusieurs pistes à explorer :

- Un lycée d'enseignement général partenaire (c'était le cas à partir de 2018 avec un partenariat avec le lycée français de Barcelone).
- Des cours en distanciel assurés par le lycée d'origine sur des temps dédiés
- L'Organisation d'un module dédié aux élèves participant aux mobilités pour mettre en place l'enseignement général à un autre moment de la scolarité (en amont de la mobilité ou en aval).
- Un mix des trois pistes permettrait de sécuriser le dispositif.



Projet partenariat France/Espagne - Occitanie/Catalogne : Mobilités longues Erasmus apprenants.

L'engagement de l'association pour poursuivre ce projet :

- Elargir le partenariat à d'autres établissements, lycées Professionnels et lycée Polyvalents.
- Donner une dimension régionale, voire nationale au projet en lien avec les instances espagnoles et françaises.
- Faciliter l'accès à ces mobilités aux élèves des lycées adhérents, communiquer sur le dispositif, produire des outils facilitateurs de mise en œuvre.
- Mettre à disposition exclusive des adhérents ce référentiel croisé du Bac Professionnel Cuisine sur le site de l'AFLYHT.



Projets de partenariat mutualisable Exemple possible : le Japon

HOKUTO BUNKA ACADEMY, Muroran, HOKKAIDO

- Programmes de formation cuisine pour des élèves sortants des écoles membres de l'AFLYHT (durée de 6 à 18 mois) / cours de langue japonaise assurés à l'école.
- * Accompagnement par l'école pour les formalités administratives et la recherche d'un hébergement.
- Offre qui sera adaptée à l'avenir aux demandes éventuelles de l'AFLYHT.