



**MEMORIA MOVILIDADES PROFESORADO**  
**ERASMUS PRO ACOMPAÑANTES**

***PROYECTO: 2019-1-ES01-KA102-066378***

**SEPTIEMBRE 2021**

**GRENOBLE / FRANCIA**

**MOVILIDADES DE ACOMPAÑAMIENTO**

- ALUMNAS:
  - ESTEFANÍA GIL QUESADA
  - NOELIA NOGUERAS ALABARCE
  
- PROFESORAS :
  - SÉVERINE CARRIÓN BENAVENTE
  - JOSEFA MOYA MESAS

En la fecha comprendida entre el día 4 y el 12 de septiembre de 2021 realizamos un viaje desde Granada hasta Grenoble para desempeñar la actividad de movilidad, como profesoras acompañantes en el marco de Erasmus+ KA102, proyecto Job Sadowing. La actividad de movilidad comprende el acompañamiento a las alumnas, así como la ayuda en la inserción profesional a la empresa y el acompañamiento inicial por el entorno cultural de la localidad y de la zona. Las profesoras acompañantes somos:

- Severine Carrión Benavente como responsable del acompañamiento, integración y seguimiento de la alumna Noelia Nogueras Alabarce y
- Josefa Moya Mesas como responsable del acompañamiento, integración y seguimiento de la alumna Estefanía Gil Quesada.

El desarrollo de esta actividad se realiza según se especifica a continuación:

Los **días 4 y 5** se destinan a realizar el viaje desde Granada hasta Grenoble, que lo realizamos en avión desde Málaga a Ginebra y los desplazamientos restantes en coche y taxi.

Durante todo el periodo de tiempo que dura nuestra estancia, nos alojamos en Grenoble desde donde nos desplazamos cada día para realizar las actividades planificadas previamente en nuestro proyecto en el apartado: Actuaciones durante la movilidad.

El lunes **día 6** de Septiembre nos desplazamos desde Grenoble hasta **Romans sur Isère** para acompañar a Noelia Nogueras a la presentación e incorporación a la empresa donde está realizando las prácticas formativas, así como para ultimar la firma de documentación con el gerente de la empresa y jefe pastelero César Guillet de la Pastelería Guillet. Este empresario y chef pastelero es dueño de la panadería La Fábrica, donde quedamos para firmar la documentación. Será por la tarde cuando iremos a visitar la pastelería y ultimar detalles para el comienzo de la alumna el día siguiente.

Al terminar acompañamos a la alumna a su lugar de alojamiento y realizamos un paseo por ciudad para descubrir monumentos y lugares emblemáticos de la ciudad. Comemos en un restaurante de Romans-sur-Isère: Le café des Arts, que se caracteriza por su oferta de productos frescos y típicos del entorno productivo en apoyo de los agricultores locales.

A continuación visitamos la pastelería Guillet, para precisar detalles respecto a la incorporación de Noelia al día siguiente.

Nos desplazamos a Tain L'Hermitage para visitar la fábrica de chocolate Valrhona cuya importancia trasciende las fronteras de Francia para extenderse no sólo por Europa, sino por el resto del mundo, convirtiéndose en una empresa proveedora de numerosas pastelerías y confiterías.

Volvemos a Romans-sur-Isère para dejar a Noelia en su alojamiento, aunque también para acompañarla previamente al supermercado a hacer las compras para la semana. Volvemos a Grenoble.

El **martes día 7** acompañamos a Estefanía Gil Quesada a la empresa de Thierry Court: Les Petits Bonheurs para realizar la presentación y concretar aspectos referidos a su incorporación como alumna Erasmus en formación el día siguiente. Realizamos la firma de documentación que aún estaba pendiente.

A continuación acompañamos a Estefanía a un paseo por la ciudad para localizar los monumentos más emblemáticos y visitamos un mercado de abastos, donde se exponen y venden, entre otros

muchos productos , los típicos de la zona . Visitamos también la Oficina de Turismo de Grenoble ,donde comprobamos la inmensa oferta de actividades relacionadas con la montaña que se pueden hacer por la zona.

Estuvimos comiendo en un restaurante típico de la zona “ Le marmite Dauphinoise” con la intención de conocer platos típicos e ingredientes de dichos platos.

El **miércoles día 8** fuimos a visitar el Lycée Hôtelière de Lesdiguières en Grenoble, tal y como habíamos planificado, para interesarnos por su gestión de proyectos Erasmus y ofrecerle nuestra colaboración para futuros proyectos nuestros y suyos. Realizamos una visita por todas las instalaciones del centro: hotel escuela, aulas teóricas, sala de profesores , aulas de servicios de restauración, aulas de bar – cafetería, aulas de cocina, aulas de pastelería, aula de demostraciones, pasillo de alumnos ilustres...

Finalizada la reunión con la profesora responsable del Departamento de Erasmus y la visita vamos a comer y a continuación a ver una película en el cine “Délicieux” d' Eric Bernard,cuya trama se centra en la creación del primer restaurante en Francia y sus circunstancias.

El **jueves día 9** nos desplazamos a Tain L'Hermitage para visitar el Lycée professionnel hôtelier L'Hermitage en Tain L'Hermitage, donde nos recibió el equipo directivo y la coordinadora Erasmus del centro . Tuvimos una reunión con la coordinadora Erasmus para acordar posibles colaboraciones o intercambios entre alumnado de nuestros centros o mediaciones con empresas del entorno si fuese necesario, aunque desde la coordinación de este centro nos manifestaron el impedimento que supone que la mayoría de su alumnado sea menor de edad para programar actividades de este tipo, en concreto con España.

A continuación realizamos una serie de visitas a empresas relacionadas con nuestro sector productivo o de industrias alimentarias:

- Visita a una bodega , donde comprobamos técnicas de fabricación de diversos tipos de vino y realizamos una degustación: Cave de Tain en Tain L'Hermitage.
- Visita a una empresa de fabricación de helados gourmet de referencia no sólo nacional, sino a nivel internacional.Esta empresa se caracteriza por tener un laboratorio donde se analizan combinaciones diversas de productos de calidad de orígenes diferentes del mundo ,pero también con productos de calidad del entorno. La preocupación por el sabor, o la combinación de sabores, es uno de sus objetivos y otro es la presentación de sus creaciones , resultando ser los helados más creativos al menos de Francia. La empresa es La fabrique Givrée en Tain L'Hermitage.
- Visita a la pastelería Intense de Bastien Girard en Tournon sur Rhône para solicitarle su colaboración con algún futuro proyecto Erasmus. Hemos podido comprobar y analizar la variedad creativa de este pastelero que resultó campeón del mundo en 2017 y conocer la especialidad Biscuit Tournonais , que es un bizcocho con harina de castaña.

El **viernes día 10** ,por la mañana ,visitamos en Grenoble:

- La empresa de pastelería y confitería **Les Écrins** con la intención igualmente de comprobar su disponibilidad como centro colaborador. En esta pastelería tuvimos la ocasión de conocer la elaboración y degustar Le gateau aux a noix , dulce que fue creado en 1968 en relación con la celebración en esta ciudad del Campeonato de Juegos Olímpicos de Invierno. El Gateau aux noix es un dulce elaborado con harina de nuez y crema de nuez, un producto abundante y de calidad de la zona. La empresa Voisin que comercializa sus productos en Grenoble , pero no los elabora en esta ciudad. Los productos que comercializa son de alta confitería del chocolate.

- Visitamos de nuevo la empresa de Thierry Court para comprobar la marcha de Estefanía en la empresa y despedirnos.

- Por la tarde volvemos a Romans -sur -Isère para visitar de nuevo la empresa Guillet e interesarnos por la incorporación de Noelia Nogueras en la empresa y despedirnos del tutor.

El **sábado día 11** vamos a Romana -sur -Irisare para asistir a la feria de la Violetera y de la Pone , dos especialidades muy tradicionales de la ciudad ,una salada y una dulce . Festividad con la que terminamos de comprobar que la zona visitada del departamento de Verguear, Rhône , Alpes es una región muy golosa y con una profunda tradición gastronómica ensalzada en su actividad social y cultural y con esta actividad ponemos punto y final a nuestra experiencia Erasmus en la zona.

A continuación nos quedaría la experiencia del viaje de vuelta a España .