



**MEMORIA  
MOVILIDAD FORMACIÓN PROFESORADO  
ERASMUS + KA103**

**SEPTIEMBRE 2021  
GRENOBLE / FRANCIA**

Profesora: 1Pilar Fernández Perálvarez



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**

Esta movilidad se realiza en la semana comprendida entre el día 4 y el día 12 de septiembre de 2021.

Realizo el viaje hasta la ciudad de Grenoble para desempeñar la actividad de movilidad en el marco de Erasmus+ KA103 , proyecto Job Sadowing.

Esta estancia coincide en el tiempo con otras dos compañeras que también realizan una movilidad a la misma ciudad, en su caso como profesoras acompañantes de alumnas que van a realizar sus prácticas en empresas de la zona ( Proyecto Job Sadowing KA102 ).

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

Durante todo el periodo de tiempo que dura la estancia , nos alojamos en Grenoble desde donde nos desplazáramos cada día para realizar las actividades planificadas previamente.

El propósito de mi estancia es conocer y establecer contacto con el "Lycée Hôtelier de l'Hermitage" en Tain-l'Hermitage y con el "Lycée Hôtelier-Hôtel Lesdiguières", en Grenoble (ambos centros imparten las mismas enseñanzas que el nuestro), para conocer como trabajan nuestros compañeros franceses y colaborar en futuros proyectos.

Así mismo, junto con mis compañeras hemos visitado empresas del sector de industrias alimentarias para establecer contactos y que nuestro alumnado pueda hacer prácticas en un futuro.

### **CENTROS EDUCATIVOS:**



### **Visita al "Lycée Hôtelier de l'Hermitage" en Tain-l'Hermitage (Escuela de Hostelería)**

Nuestra persona de contacto es Anita Mingorance, vicedirectora del centro y coordinadora ERASMUS.

En este centro se imparten los equivalentes a nuestros grados

medios de servicios y de cocina , que allí se llaman CAP y un BTS (equivalente a nuestros grados superiores) de Hostelería y Restauración. También tienen unos cursos de especialización (Mention Complémentaire) de barman, de sommelier y de maestro chocolatero, este último en colaboración con la prestigiosa empresa de chocolates VALRHONE.

Todo el alumnado está obligado a vestir uniforme.

Tienen cuatro restaurantes que abren al público: L'Hermitage (30/40 clientes), Les Bessards (25 clientes), la Brasserie (20 clientes) y el Bar Lounge (20 clientes). Todos abren de lunes a viernes para el almuerzo y los jueves también sirven cenas en L'Hermitage, Les Bessards y el Bar Lounge.

Como la visita ha sido la primera semana de septiembre todavía no estaban funcionando estos restaurantes.

Este centro también ofrece residencia a sus alumnos que vienen de otras ciudades y comedor para estos y todos los que lo soliciten.

Las aulas taller son muy parecidas a las de nuestro centro, con la única diferencia que anexas a estas hay otras aulas normales para explicar las partes teóricas.

Me llamó la atención que no tienen un coordinador de prácticas como en nuestro centro, sino que es un empleado externo "le magazziniere" el que se encarga de realizar los pedidos y suministrarlos a los profesores.

También tienen otros empleados externos que son los "surveillant", que realizan las funciones que aquí hacen los profesores de guardia , por lo que los profesores únicamente imparten sus horas de clase.

Durante la visita pude asistir a una clase del CAP de servicios y a otra de cocina además de entrevistarme con la directora del centro, con la coordinadora ERASMUS, con varios profesores y con la orientadora.

Tanto el equipo directivo como la profesora responsable de los proyectos ERASMUS mostraron interés en futuros proyectos de intercambio y visitas con nuestro centro, pero tienen el problema de que la mayor parte de su alumnado son menores de edad.

En Tain-l'Hermitage se encuentra la prestigiosa empresa de chocolates Valrhona , en la que los alumnos de este centro cursan la especialidad de "Maestro Chocolatero". Durante la estancia pude visitar junto con mis compañeras esta empresa y disfrutar de una visita guiada por sus instalaciones.



### **Visita al "Lycée Hôtelier-Hôtel Lesdiguières " en Grenoble ( Escuela de Hostelería y Turismo)**

Aquí la persona de contacto es la profesora de servicios Edwige Karez que estuvo hace unos años en nuestro centro y que nos atendió , a mis compañeras y a mi, durante la visita al centro educativo y también fuera para conocer el entorno.

Este centro me impresionó porque formando parte de él tiene el hotel Lesdiguières, de tres estrellas, lugar histórico en la ciudad de Grenoble.

Imparten tres CAP (nuestros grados medios) uno en Cocina, otro en Servicios y otro en Pastelería y dos BTS (ciclos de grado superior) uno de Turismo y otro de Hostelería y Restauración con tres especialidades: alojamientos, servicios y cocina.

También tienen tres Bachilleratos Profesionales ( bachilleratos para el alumnado que quiere proseguir sus estudios en formación profesional), uno de Cocina, otro de Servicios y otro de Panadería y Pastelería. Y un Bachillerato Tecnológico de Hostelería y restauración que da acceso al alumnado a los ciclos de grado superior.

Como cursos de especialización ( Mention Complémentaire) cuentan con el de Sommelier y el de Cocinero de Postres.

Como ya he dicho, cuentan con un hotel de tres estrellas abierto al público de lunes a viernes ,así como un restaurante pedagógico y dos restaurantes más especializados: Beaumarchais y Clos Vigny (abiertos de martes a viernes para almuerzos y algunas cenas) y el restaurante gourmet del hotel de lunes a viernes. Al igual que en el lycée de Tain l'Hermitage , por estar en el comienzo de curso no estaban aún abiertos al público.

En el hotel hace tres años rodaron una película musical muy divertido con la participación de alumnado y profesorado del centro, "LES PETITS MAITRES DU GRAND HOTEL"( los pequeños

amos del gran hotel)

Tuve la oportunidad de visitar todas las instalaciones, el hotel, los restaurantes, las aulas taller de cocina, de servicios y de pastelería, las aulas teóricas y el resto de instalaciones.

Además de por Edwige Karez, que era la profesora de contacto fuimos atendidas por el equipo directivo del centro y por la coordinadora ERASMUS, Mara Sendra, que mostró muchísimo interés en realizar futuros proyectos con nuestro centro. Mara es profesora de turismo y me invitó a una actividad que realizó con su alumnado por el centro de la ciudad para conocer los recursos turísticos. También conocí a las profesoras de español y a otros profesores del centro, todos muy amables colaboradores.

Lo que más me impresionó de este centro fue el hotel y que los alumnos y alumnas del ciclo superior de Alojamientos tengan la oportunidad de hacer prácticas reales en un hotel, con clientes de verdad.

También me gustó mucho una actividad que realizan “Placeres literarios y gustativos” que consiste en un programa de radio que mezcla literatura y gastronomía.

## **EMPRESAS:**

A parte de estos dos centros , durante mi estancia he visitado **empresas del sector de pastelería** :

- la Pastelería Guillet, en Romans sur Isere , donde realiza las prácticas una alumna de pastelería de nuestro centro, Noelia Nogueras. Tuvimos una reunión con el jefe pastelero César Guillet , empresario y chef pastelero, dueño también de una empresa de panadería, “La fabrica” , donde quedamos para firmar la documentación necesaria para las prácticas. .
- Les Petits Bonheurs , confitería donde realiza las prácticas nuestra alumna Estefanía Gil Quesada. El maestro confitero de este establecimiento, Thierry Court, estudió en Lesdiguières, donde es considerado uno de los alumnos célebres .
- 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 acompañadas de la profesora Edwige Karez. Esta empresa es “La fabrique Givrée “ en Tain L'Hermitage.

- Visita a la “Pastelería Intense” de Bastien Girard en Tournon sur Rhône para solicitarle su posible colaboración con algún futuro proyecto Erasmus. Conocimos la creatividad de este pastelero que resulto campeón del mundo en 2017 .
- Visita a 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 gateaux a noix , dulce que fue creado en 1968 en relación con la celebración en esta ciudad del Campeonato de Juegos Olímpicos de Invierno.

El sábado, último día de la estancia volvimos a Romans-sur-Isere , donde realiza las prácticas nuestra alumna Noelia Nogueras y tuvimos la oportunidad de asistir a la celebración de una fiesta típica local , la fiesta de la Raviole y de la Pogne , dos especialidades de la zona ,una salada y una dulce. Pudimos asistir a una masterclass de elaboración de la pogne y diferentes demostraciones y degustaciones de ambos productos.

---

Para concluir quiero destacar que ha sido una experiencia muy enriquecedora, tanto en el plano profesional como en el personal, y que recomiendo a todos mis compañeros. Y por supuesto hay que animar a nuestro alumnado a que salga fuera de nuestro país aprovechando los proyectos ERASMUS que el centro pone a su disposición.