

Título del Proyecto
<p align="center">Proyecto n° 14: F.A.I.R.E.: FORMAR UNA INSERCIÓN PROFESIONAL DE ÉXITO EN EUROPA</p>
Colaboradores activos
<p><u>Región de Languedoc Roussillon</u></p> <ul style="list-style-type: none">▪ Aude: Instituto profesional Charles Cros (Carcasona) <p><u>Comunidad Autónoma de Aragón</u></p> <ul style="list-style-type: none">▪ IES San Lorenzo (Huesca)
Presentación
<p><u>Tema:</u> Restauración</p> <p>El objetivo del proyecto radica en favorecer la adaptación profesional de los alumnos en el ámbito de la restauración gracias a la implantación de prácticas en el centro colaborador extranjero durante sus 3 años de formación.</p> <p>Al final, se ha previsto realizar conjuntamente un libro de recetas europeas (francoespañol). Esta experiencia profesional será validada y concretizada gracias a la mención europea otorgada al bachillerato y al proyecto de movilidad Europass.</p> <p><u>Objetivos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Permitir que los alumnos puedan descubrir métodos de trabajo de las empresas extranjeras.- Desarrollar las capacidades de adaptación de los alumnos gracias a la inmersión profesional en una cultura extranjera.- Valorizar las destrezas de los alumnos de la sección Restauración, vectores de la especificidad gastronómica de su país de origen.- Favorecer una inserción profesional de alcance europeo que se adecue a las exigencias del mercado laboral local.- Permitir que los alumnos puedan tener más confianza en sí mismos.- Mejorar las competencias lingüísticas en situación profesional. <p><u>Acciones implantadas en el marco del proyecto:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Intercambio de clases entre cada establecimiento mediante videoconferencia,- Organización de prácticas durante 7 semanas en restaurantes del país colaborador (el de Franck Putéla, el Hôtel de la Cité y La Pomarède para la región de Languedoc-Roussillon, así como los restaurantes Lillias Pastia, la Taberna del Sotón y Las Torres para Aragón),- Visitas de empresas vinculadas con el sector de la restauración (parques de ostras, afinadores de quesos, productores de vinos, etc.).- Realización de un recetario franco-español,- Organización de un almuerzo sobre el tema de la cocina europea con vistas a promover el libro,- Creación en el LP Charles Cros (Languedoc-Roussillon) de una sección europea española en el ámbito de la restauración.

PRIX DES PYRÉNÉES – SYNTHÈSE DES CANDIDATURES
PREMIO DE LOS PIRINEOS – SÍNTESIS DE CANDIDATURAS

Territorios de implantación del proyecto

Región de Languedoc Roussillon (Aude)

Comunidad Autónoma de Aragón (Huesca)

Algunas fechas

Duración del proyecto: durante los 3 años de formación de los alumnos del sector de restauración

Los dos establecimientos realizan intercambios regulares desde 2003.

El Instituto Charles Cros ha implantado una sección europea española en el ámbito del sector terciario desde 2005.

Presupuesto y fuentes de financiación

Gastos		Ingresos	
Alojamiento de alumnos	2.250€	Premio de los Pirineos	10.000€
Excursiones culturales revistas para los alumnos (comidas + transporte)	1.000€	Participación de los alumnos mediante extras	500€
Gastos del recetario	1.000€	Participación de los establecimientos	3.000€
Comidas diarias de los 2 profesores	240 €		
Transporte (alquiler, combustible, peaje)	2.110€		
Hotel de los 2 profesores:	150€		
Total para España:	6.750€		
Total para Francia:	6.750€		
TOTAL:	13.500€	TOTAL:	13.500€

**Dimensión transfronteriza
Y/o valor añadido para el territorio de la CTP**

Además de los intercambios regulares entre los dos establecimientos (clases comunes, realización de un recetario francoespañol y organización de una comida europea vinculada con la promoción de dicho libro), el proyecto pretende permitir que los alumnos puedan, durante sus 3 años de formación en el ámbito de la restauración, aprender nuevos conceptos, técnicas profesionales, productos innovadores específicos a cada territorio y descubrir tierras locales y patrimonios de forma concreta.

Además, esto les permitirá descubrir métodos de trabajo de las empresas extranjeras (españolas y francesas) y adaptarse a la clientela de la otra región (idioma, etc.).

Por último, la iniciativa pretende crear a largo plazo una sección europea española en el ámbito de la restauración en el Instituto Profesional de Charles Cros (Languedoc-Roussillon).