

Un échange européen autour des fourneaux



▣ Sept élèves du lycée professionnel Jean-Guéhenno ont été reçus au lycée de Coesfeld en Allemagne.

DANS LE CADRE DU PROJET EUROPÉEN COMENIUS, SEPT ÉLÈVES DES SECTIONS HÔTELLERIE-RESTAURATION ET COMMERCE DU LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN-GUÉHENNO,

accompagnés de quatre de leurs professeurs, se sont rendus à Coesfeld, près de Nottuln, en Allemagne. Ils ont ainsi rencontré les élèves de la section cuisine et commerce du lycée allemand où ils ont retrouvé leurs homologues slovaques et anglais. « *Le but de ces échanges est de se rassembler autour des pratiques professionnelles de chaque pays* », note David Le Peillet, coordinateur du projet. Les élèves ont ainsi découvert un centre de vente de produits bios et une brasserie, visité Münster, passé une journée en cuisine et présenté des produits du Berry comme les escargots de Chambon, les sirops Monin, les Croquets et ont servi un kir berrichon avec du vin de Châteaumeillant. Ils ont de leur côté découvert le fromage du Yorkshire et les spécialités à la myrtille de Slovaquie. Du 2 au 7 février, une délégation d'élèves saint-amandois se rendra à Stockton-on-Tees en Grande-Bretagne pour un échange axé commerce et travaillera sur le "branding" pour comprendre comment des événements comme le Tour de France sert à vendre des produits. En avril prochain, les délégations slovaques, anglais, allemandes viendront à leur tour à Saint-Amand. « *Ce sera la fin des mobilités du programme Comenius qui s'est étalé sur deux ans*, explique David Le Peillet. *Nous monterons ensuite un dossier dans le cadre d'Erasmus plus, le nouveau programme européen car la dynamique est là.* » Le but du projet est aussi de renforcer les relations franco-allemandes et d'envoyer des élèves en stage à l'étranger. ▣

S.P.

Echo du Berry 23 - 29 octobre 2014