

Jean-Guéhenno : un 2^e projet Erasmus Plus ?

Au lycée professionnel Jean-Guéhenno, le projet européen Comenius, GasTourCom (Gastronomy, Tourism and Commerce) pour les élèves de baccalauréats professionnels Commerce et Restauration va bon train. Trois échanges ont déjà eu lieu : en mars 2014 en Slovaquie, en octobre dernier en Allemagne et début février en Angleterre. « Il y a eu en fait quatre mobilités, précise David Le Peillet, coordinateur du projet au lycée Jean-Guéhenno. Une première, entre coordinateurs qui s'est déroulée à Saint-Amand et trois autres à l'étranger avec les élèves. C'était une première pour ces sections. » Le projet s'achèvera dans la semaine du 20 avril à Saint-Amand. « Les quatre délégations se retrouveront pour la dernière fois, annonce David Le Peillet. Seront présentées des recettes de cuisine imaginées par les élèves participant au projet. Ces recettes ont été créées pour mettre en valeur les produits des quatre pays. À chaque rencontre, nous avons organisé une journée salon et dégustation pour que les partenaires apprennent à connaître les produits des autres. » Le projet comportait aussi un volet touristique et commerce. « Les élèves ont réalisé des documentaires vidéos pour promouvoir l'action. »

Une section européenne pour le bac pro Commerce

Le projet Comenius touchant à sa fin, il a été décidé de candidater au nouveau programme européen Erasmus Plus - le lycée a déjà un projet Erasmus Plus en section bijouterie. « Le montage du dossier demande de s'accorder avec les partenaires et d'établir un calendrier d'actions et d'objectifs, explique David Le Peillet. Nous



▣ Les lycéens de Jean-Guéhenno ont présenté les produits berrichons en Angleterre.

remettons le dossier de candidature le 31 mars. Nous connaissons la réponse à la rentrée scolaire de septembre prochain. » L'objectif de ce projet ciblera la recherche d'entrepreneuriat, notamment de boutiques pour valoriser les produits des partenaires européens dans chacune des villes participant au projet.

« L'idée est aussi d'envoyer des élèves en stage à l'étranger. »

« Nous allons ouvrir le partenariat à des pays du Sud de l'Europe, confie David Le Peillet. La France, l'Angleterre, l'Allemagne et la Slovaquie participeront de nouveau. Deux autres pays nous rejoindront. » Avec le projet Comenius, les élèves de Commerce et de Restauration ont attrapé le virus des échanges européens. L'ouverture sur l'Europe ne s'arrêtera pas là quoi qu'il advienne du projet Erasmus. « Nous allons continuer l'ouverture à l'international des

bacs pros Commerce dès la rentrée de septembre, annonce David Le Peillet. Une section européenne sera ouverte avec un enseignement spécifique dès l'entrée des élèves en seconde. Le but est que les élèves soient, à terme, employables partout en Europe et pratiquent l'anglais facilement. » Une heure d'enseignement du commerce en langue anglaise par semaine sera proposée aux élèves. « L'idée est aussi d'envoyer les élèves en stage à l'étranger. » Une section européenne qui vise à être étendue au bac pro Restauration. ▣ **Stéphanie Payssan**