



Programma di
apprendimento
permanente



Programma di
apprendimento
permanente

**LIFELONG LEARNING PROGRAMME
LEONARDO DA VINCI**

PROJET

F.A.N.T.E.

ENCOURAGER ET ENSEIGNER L'ESPRIT D'ENTREPRISE

PROMOTEUR:

AFP COLLINE ASTIGIANE SCARL – ÉCOLE HÔTELIÈRE

AGLIANO TERME - (AT)



FANTE

- **4 semaines d'internat**
- **Internat le long du parcours de formation des apprenants (IVT)**
- **Résultats de l'apprentissage évalués à l'étranger selon la procédure ECVET**



Objectifs

- **Développement des compétences linguistiques**
- **Mise en oeuvre de techniques professionnelles dans le domaine des arts culinaires et des services touristiques**
- **Mise en oeuvre du lien entre la formation formelle et le marché du travail**
- **Rendre les apprenants conscients de leurs aptitudes et compétences**
- **Encourager les aptitudes d'entrepreneur**



Programma di
apprendimento
permanente

PARTENAIRES INTERNATIONAUX



FLORIANA - MALTE



BOCHUM -ALLEMAGNE



CACERES-
ESPAGNE



Programma di
apprendimento
permanente

PARTENAIRES LOCAUX

- 1 – INSTITUT NATIONAL DU TOURISME TOMMASO D'ORIA – CIRIE' (TO)**
- 2 – INSTITUT NATIONAL DES ARTS CULINAIRES MARCO POLO - GENOVA**
- 3 – CHAMBRE DE COMMERCE DE ASTI**
- 4 – UNIVERSITÉ DE TURIN – FACULTÉ DES SCIENCES DE L'ÉDUCATION**
- 5 – RÉGION DU PIÉMONT – DIRECTION GÉNÉRALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE**
- 6 – RÉGION DU PIÉMONT – DIRECTION GÉNÉRALE POUR LA PROMOTION DU TOURISME**
- 7 – JOB CENTER – DISTRICT DE ASTI**
- 8 – ASSOCIATION DES HÔTELS ET RESTAURANTS - ASTI**
- 9 – CLUB UNESCO - ASTI**



Programma di
apprendimento
permanente

PARTICIPANTS

102 ÉTUDIANTS

Sélectionnés parmi:

Etudiants en éducation et formation obligatoire âgés de 16 - 18 ans

- | | |
|--|---------------------|
| •AFP Colline Astigiane – Agliano Terme e Asti | 42 Mobilités |
| •Istituto Tommaso D’Oria – Ciriè (TO) | 30 Mobilités |
| •IPSSAR Marco Polo – Genova | 30 Mobilités |



ECVET

- 1 – L'identification des résultats de l'apprentissage fondés sur le cadre régional et national (FBL) et le niveau EQF approprié**
- 2 – Groupement des Los en Unités d'Apprentissage**
- 3 – Partage du contenu du LU avec les partenaires internationaux**
- 4 – Définition des méthodes d'évaluation que doit suivre le professeur de l'entreprise d'accueil**
- 5 – Validation et reconnaissance des résultats de l'évaluation**
- 6 – Toutes les étapes au-dessus sont définies et établies dans le MoU**



EXEMPLE D'UNITÉ D'APPRENTISSAGE

Aptitudes	Compétences	Savoirs
Connaissance de tous les secteurs de la cuisine et des relatives activités internes	Identifier les outils et l'équipement pour les différentes activités	Connaissance de chaque machine et des différents outils et leur usage relatif
Capacité de communiquer correctement avec les collègues et les superviseurs	Usage du critère de communication organisationnelle	Connaissances des rôles attribués à chaque collègue
Usage, en deux langues, de la terminologie appropriée en gastronomie et en restauration	Usage de la terminologie de travail appropriée	Connaissance des termes les plus utilisés et essentiels
Nettoyage du lieu de travail et des outils de cuisine	Usage des procédures et des protocoles d'hygiène et de nettoyage du lieu de travail	Connaissance des méthodes de nettoyage et des produits appropriés pour chaque outil spécifique



PROCÉDURE D'ÉVALUATION

<p>Méthodes d'évaluation, de validation et de reconnaissance</p>	<p>Le stagiaire sera le sujet d'une fiche d'évaluation remplie par le professeur de l'entreprise d'accueil qui doit évaluer tous les aspects des unités d'apprentissage. Le questionnaire se compose de 13 questions se rapportant aux différents domaines des deux unités d'apprentissage dont les résultats devraient être obtenus par l'élève. Les compétences acquises et les relatifs résultats d'apprentissage pertinents seront :</p> <p>évalués sur une échelle de 3 (1 = basique 2 = intermédiaire 3 = avancé). Les résultats de l'évaluation effectuée par le professeur de l'entreprise d'accueil seront validés par l'établissement d'origine et feront partie du portefeuille stagiaire grâce à la reconnaissance des crédits relatifs. L'obtention des résultats d'apprentissage établis dans les unités présentes seront validés avec n.1 point de crédit dans le pays d'origine pour l'admission à l'examen de qualification finale.</p>
<p>Profil de l'évaluateur</p>	<p>L'évaluateur est le professeur de l'entreprise d'accueil. Les sociétés et les professeurs sont choisis parmi les professionnels qui ont une grande expérience dans le domaine objet de l'évaluation et qui généralement accueillent le stagiaire étranger pour enseigner et évaluer les compétences acquises.</p>



Programma di
apprendimento
permanente

ÉTUDE D'ÉVALUATION

Répondre aux questions suivantes:

Légende:

1 = basique

2 = intermédiaire

3 = avancé

Question	Score		
	1	2	3
Est-ce que le stagiaire connaît tous les secteurs de la cuisine et les activités internes les plus pertinentes?	1	2	3
Le stagiaire est-il capable d'identifier les outils pour les différentes activités à réaliser?	1	2	3
Le stagiaire connaît-il les différents outils et machines et leur usage approprié?	1	2	3
Le stagiaire est-il capable de communiquer d'une façon appropriée avec ses collègues et superviseurs?	1	2	3
Le stagiaire connaît-il les rôles et les tâches attribuées à chaque travailleur de l'entreprise?	1	2	3
Le stagiaire utilise-t-il une terminologie appropriée en gastronomie et en restauration en deux langues?	1	2	3
Le stagiaire connaît-il les termes de travail essentiels et plus souvent utilisés?	1	2	3

Au total 13 questions ont été préparées pour l'évaluation de 2 unités d'apprentissage.



LES POTENTIELS D'ECVET POUR LA MOBILITÉ PROMOTEURS/ORGANISATEURS

- 1 – Transparence des relations avec les partenaires internationaux et la distribution des rôles par la souscription du Protocole d'Entente.**
- 2 – Construction d'un réseau international pour la définition de Résultats d'Apprentissage et d'Unités d'Apprentissage appropriés.**
- 3 – Identification des demandes de formation et des besoins du Marché du Travail par des recherches – résultats utilisés pendant l'identification des Résultats de l'Apprentissage.**
- 4 – Promotion du dialogue entre les formateurs et les employeurs.**



LES POTENTIELS D'ECVET POUR LES PARTICIPANTS/ÉTUDIANTS

- 1 – Acceptation de la mobilité / formation / parcours d'apprentissage**
- 2 – Interprétation correcte des ses attentes et d'auto-évaluation en étant conscient des résultats attendus**
- 3 – Évaluation transparente et procédures partagées avec les deux partenaires dans le Pays d'origine et à l'étranger.**
- 4 – Acceptation du propre plan professionnel par la souscription de l'Accord d'Apprentissage.**
- 5 – Renforcement des aptitudes personnelles.**



ECVET: PROBLÈMES À RÉSOUDRE POUR UNE MISE EN OEUVRE APPROPRIÉE

- 1 – Le manque de participation des représentants du marché du travail: une activité de «persuasion» est nécessaire.**
- 2 – Adéquation du réseau international: la construction d'une confiance mutuelle avec les partenaires internationaux est essentielle.**
- 3 – Le manque de ressources financières pour couvrir le travail intellectuel nécessaire le long de la phase d'expérimentation.**
- 4 – Le gestionnaire de projet doit être capable de coordonner tous les acteurs concernés en ayant une vue complète de toutes les composantes du projet, le calendrier et les échéances.**



Programma di
apprendimento
permanente

ECVET: PROCESSUS DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

- 1 – Rechercher et accueillir les demandes de formation et les besoins du marché du travail par des enquêtes/entretiens et d'autres outils.**
- 2 – Partager les résultats avec les formateurs à l'intérieur du contexte des fournisseurs.**
- 3 – Identifier une matrice commune au sein des systèmes nationaux/locaux impliqués.**
- 4 – Projeter LUs en mélangeant tous les résultats en fonction du niveau EQF approprié.**
- 5 – Distribuer les LOs identifiés dans LUs en cohérence avec la durée de la mobilité.**



Programma di
apprendimento
permanente

CONTACTS

AFP COLLINE ASTIGIANE Scarl
Reg. San Rocco 74
14041 Agliano Terme (AT) – Italy
Tel +39 0141 954079
Fax +39 0141 954177

Matteo.gazzarata@virgilio.it

Matteo.gazzarata@gmail.com

Personne de contact: Mr. Matteo Gazzarata