

# LYCEE HOTELIER SAVOIE LEMAN

## CHARTER ERASMUS POUR L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR DÉCLARATION EN MATIÈRE DE STRATÉGIE GLOBALE



Cette publication (communication) n'engage que son auteur et la Commission européenne n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.



# STRATEGIE GLOBALE

## 1. Stratégie globale

- **Construction d'un réseau partenarial**  
L'objectif est d'initier et de développer un réseau de partenaires pédagogiques et professionnels de l'hôtellerie et de la restauration en Europe et hors Europe pour favoriser l'échange de pratiques professionnelles, éducatives et accompagner la mobilité de nos étudiants dans différents contextes.
- **Favoriser l'ouverture internationale**  
Notre établissement a déjà largement initié une ouverture à l'international qui constitue un axe du projet d'établissement. Notre volonté est de renforcer cet axe pour permettre à nos étudiants de s'enrichir grâce à une ouverture à l'internationale qui devienne naturelle pour la suite de leur parcours.
- **Développer une culture de la citoyenneté européenne**  
Cela signifie que nous avons pour ambition que nos étudiants prennent conscience de leur identité de citoyens européens et de citoyens du monde pour qu'ils puissent prétendre s'intégrer professionnellement sur tous les territoires.
- **Méthodologie**  
Validation par la commission internationale du lycée puis par le conseil pédagogique d'un cahier des charges définissant les objectifs et les attendus du programme, dans le respect des référentiels de formation.
- **Mobilité de stage**  
Dans une première phase, il s'agirait de permettre à nos étudiants des BTS Hôtellerie-Restauration d'accéder à une mobilité individuelle en réalisant des stages dans des entreprises partenaires, préalablement repérées et organisées en réseaux socio-professionnels, répondant aux attentes des diplômes. Ce stage devra s'inscrire dans une pleine reconnaissance académique.
- **Mobilité formation**  
Dans une seconde phase, il s'agirait de développer des projets multilatéraux avec des établissements d'enseignement supérieur en hôtellerie restaurant, préalablement identifiés, à travers des modules de formation, pouvant s'inscrire dans un principe de reconnaissance mutuelle et de validation des parcours (ECTS)
- **Mobilité des personnels**  
En ce qui concerne les personnels, nous envisageons de proposer des mobilités entrantes et sortantes.

## Choix des partenaires

Notre établissement est un lycée d'enseignement technologique et professionnel spécialisé dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Ces secteurs professionnels sont particulièrement propices à l'élargissement de nos champs d'action dans la recherche de partenaires, au-delà des établissements d'enseignement.

Nous sommes en cours d'élaboration d'une charte des bons principes d'accueil d'un stagiaire en lien avec le dispositif phAre et les pratiques d'un autre âge en cuisine contre lesquels nous devons encore parfois lutter.

## Régions géographiques

Notre stratégie vise à renforcer les liens non seulement avec des établissements d'enseignement supérieur européens comme d'autres régions du monde, mais également avec des entreprises européennes internationales. Les LV enseignées dans l'établissement étant l'anglais, l'espagnol,

l'allemand et l'italien, nous choisissons nos partenaires prioritairement dans les pays où la langue est parlée. Par ailleurs nous avons la volonté de traiter tous les partenaires potentiels avec les mêmes critères, quelle que soit leur localisation géographique. Compte tenu de nos objectifs, il nous semble indispensable d'ouvrir nos étudiants à une mobilité européenne comme mondiale, de façon à ce qu'elle devienne naturelle dans la suite de leur parcours ; le tourisme et l'hôtellerie s'y prêtant tout particulièrement.

### Objectifs et groupe cibles

Nous veillons dans la mesure du possible à ce que les spécialités des établissements d'enseignement partenaires soient similaires aux nôtres, à savoir l'hôtellerie et la restauration. Ces relations se concrétisent pour le moment sous forme d'échange de voyages d'études avec visites d'établissement professionnels (Espagne), envoi d'étudiants en stage (Espagne, Italie, Irlande, Etats Unis, Canada, Allemagne).

Nos objectifs sont prioritairement de stimuler et de faciliter la mobilité de nos étudiants en formation courte (BTS) sur des stages. Nos référentiels de formation organisent des périodes de stage compatibles avec une expérience européenne.

De plus, nous sommes un établissement public, et l'ouverture internationale de notre établissement cherche aussi à favoriser l'accès aux séjours à l'étranger à tous types de publics d'étudiants, parfois issus de milieux socialement défavorisés, qui pourront ainsi bénéficier de premières expériences à l'étranger par le biais des dispositifs du programme. Nos groupes cibles sont les étudiants des filières BTS Management en Hôtellerie-Restoration.

### **STRATEGIES DE MODERNISATION PRECONISEES PAR L'AGENCE UE POUR L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR**

Cette volonté d'ouverture guide nos actions pédagogiques, organisationnelles et budgétaires. Toutes les actions liées à cette démarche visent à développer une meilleure employabilité, ouverture d'esprit et maîtrise des langues étrangères pour les étudiants agissant sur un marché du travail européen et international. Ainsi notre établissement s'engage dans un processus de modernisation : notre projet d'établissement qui répond aux stratégies de modernisation préconisées dans l'agence de l'UE pour l'enseignement supérieur.

1. Augmenter les niveaux de qualification pour former les diplômés et les chercheurs dont l'Europe a besoin
  - Rendre les enseignements plus pertinents, en appréhendant les différentes réalités européennes en termes éducatifs et professionnels
  - La participation à ce programme permettra aux enseignants de mettre en perspective leur pratiques pédagogiques, d'acquérir de nouvelles connaissances professionnelles et linguistiques, d'améliorer la qualité de nos formations.
  - L'élévation du niveau de compétences des étudiants liée à l'activation de leur mobilité, doit se traduire dans différents domaines : professionnel, linguistique et social, interculturel et plus généralement, d'élever leurs ambitions, d'améliorer leur employabilité ; d'augmenter ; d'augmenter leur insertion et de lutter contre le décrochage.
  - La connaissance personnelle et l'approche individuelle de la culture d'autres pays favorise la lutte contre les stéréotypes voire les discriminations et participe à une meilleure intégration.
2. Améliorer la qualité et la pertinence de l'enseignement supérieur, y compris par une coopération entre les établissements d'enseignement et le marché du travail
  - Confronter les étudiants à l'offre de stages du marché européen et mondial grâce à une coopération active entre les établissements d'enseignement supérieurs et des partenaires extérieurs (entreprises, organisations professionnelles)
  - Dans le cadre de stages, l'esprit d'initiative pour trouver l'entreprise, la négociation des contenus, l'adaptation à un environnement différent, l'expérience linguistique et culturelle

seront autant de compétences que les étudiants pourront valoriser au sein du CV Europass et qui renforceront leur niveau d'employabilité à l'international.

- L'utilisation de l'Europass, l'octroi d'ECTS pourront inciter certains étudiants à poursuivre leurs études supérieures (licence et master) en France, en Europe ou ailleurs dans le monde.
- Développement de compétences en dehors du simple cadre pédagogique dispensé au sein de l'établissement par des actions de terrain (prise en charge de clients étrangers, dans des contextes professionnels).
- Collaboration entre les enseignants pour mettre en œuvre leur offre de formation et de stage ; ils rencontreront les professionnels, s'entendront sur les contenus communs, la reconnaissance des compétences.

•

### 3. Améliorer la qualité grâce à la mobilité et à la coopération transnationale

- Nous escomptons ainsi que nos étudiants non seulement d'un diplôme mais d'un bagage personnel qui leur permettra de s'adapter davantage, de prendre des initiatives et d'innover.
  - Participation au programme Erasmus permettra aussi de faire évoluer les activités pédagogiques des enseignants impliqués, favorisera la gestion de projets d'équipes de différentes nationalités.
  - Faire vivre ce type de partenariat modernise nos pratiques pédagogiques ; ces partenariats nécessitent l'utilisation des nouvelles technologies pour communiquer instantanément et activement.
- ### 4. Faire le lien entre l'enseignement supérieur, la recherche et les entreprises pour favoriser l'excellence et le développement régional (alliance de la connaissance)
- Toutes expérience à l'étranger permet aux étudiants de s'imprégner de la culture du partenaire par l'observation et la participation à la vie locale : organisation des entreprises, relation interpersonnelles, vie quotidienne...
  - Nos étudiants en hôtellerie restauration collaborent déjà à des actions ponctuelles dans un cadre européen comme sur les Journées Européennes du Patrimoine ou sur les événements organisés dans notre académie par la DAREIC. Dans ce type de formation, la mobilité de nos étudiants vers un pays partenaire permettra par exemple d'améliorer l'accueil au niveau linguistique et au niveau de la prise en charge du client étranger.
  - La participation au programme permettra aussi d'accroître la visibilité de notre établissement.
  - Communication sur nos actions à l'international : site internet, réseaux sociaux, plaquette, et documents promotionnels.

**Le lycée hôtelier est très engagé dans les échanges internationaux, aussi bien pour les stages/PFMP que pour des partenariats d'échanges et encourage les élèves, les étudiants et les personnels à la mobilité.**

### **Déclaration en matière de stratégie Erasmus.**

Depuis 2020, le Lycée Hôtelier Savoie Léman incarne l'enseignement des traditions de l'hôtellerie-restauration dans le Nord de l'Académie de Grenoble. Il est à la fois porteur des labels Lycée des Métiers et Campus des Métiers et des Qualifications STHAR (Soutien au Tourisme, à l'Hôtellerie, à l'Agri-culinaire et à la Restauration)

Sa renommée ne tarit pas, en amont et en aval des années Covid, au contraire, autant sur son secteur de recrutement restreint tout autant que sur le plan national. Quant aux liens soit historiques soit récents qu'il génère et entretient avec les partenaires étrangers, ils ne cessent

de croître de manière raisonnée et en fonction des prestations offertes par les établissements (écoles ou professionnels) aux stagiaires.

Loin de s'enorgueillir sur les seuls très bons résultats aux examens, c'est en se concentrant sur la capacité des apprenants sortants (lycéens et étudiants), sur le climat scolaire entretenu au lycée et sur les compétences humaines tout autant que professionnelles acquises que l'équipe de direction et les équipes enseignantes se focalisent, en lien avec les axes du Projet d'établissement et du Contrat d'Objectifs refondus en 2023, qu'ils tiennent à assurer le meilleur parcours de réussite.

Cette belle ouverture à l'international se concrétise par des échanges nombreux non seulement d'école à école, du lycée avec des lieux de stages ou de PFMP mais également lors de la participation des partenaires dans les concours que nous organisons sur place, notamment Toques en Chablais (avec la municipalité de Thonon), le Trophée Thonon Châteldon ou le Trophée Routin.

Conscient d'incarner la recherche de l'excellence, le LHSL est un pôle régional et un établissement d'enseignement offrant un large éventail de débouchés, donnant tout son sens à la devise de l'établissement " La Recherche de l'Excellence".

Ses formations en hôtellerie-restauration soit par voie scolaire ou par le biais de l'apprentissage s'échelonne du CAP à la Licence professionnelle dont le support est l'USMB (IAE de l'Université Savoie Mont Blanc).

### **Description des grands principes qui correspondent à l'impact du programme ERASMUS+ sur la vie de l'établissement et réciproquement, actions menées en lien avec le programme au sein de l'établissement**

Il assure la formation et la préparation aux diplômes suivants :

**en initial** : CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café et Restaurant, CAP Pâtisserie, Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration, Baccalauréat Professionnel Organisation et Production Culinaire, Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration (3 divisions, cas unique sur le territoire français), Brevet de Technicien Supérieur (BTS) Management en Hôtellerie-Restauration (3 options), Licence Professionnelle « Gestion et Entrepreneurat en Hôtellerie Restauration »

**En alternance** : CAP Pâtisserie en 1 an, Certificat de Spécialisation « Pâtisserie de Boutique », Brevet de Technicien Supérieur (BTS) Management en Hôtellerie-Restauration (3 options), Licence Professionnelle « Gestion et Entrepreneurat en Hôtellerie Restauration »

L'ensemble de ces formations accueille des élèves relevant du handicap qui bénéficient d'accompagnements particuliers et adaptés de la présence d'une AESH aux simples aménagements pédagogiques. L'établissement veille à développer la certification de ses élèves, étudiants et apprentis ainsi que de ses stagiaires de formation continue dans une démarche qualité de tous les instants. Il est à mentionner ici l'existence d'un CAP en 3 ans.

En outre, le LHSL accueille ponctuellement des formations initiées par le GRETA Savoie-Haute-Savoie.

L'établissement lui-même s'attache à faire reconnaître son fonctionnement par des labels officiels tels que ceux qui concernent le développement durable (label E3D ,niveau 1) ou l'ouverture à l'international avec le label Euroscol et les mobilités via Erasmus+ mais

également qualitative comme Qualiopi ou professionnelles comme le Lycée des Métiers ou le CMQ.

Les élèves et étudiants construisent un parcours d'études personnalisé à travers le choix de leur lieu de stage ; chacun augmente donc son niveau de qualification en fonction de son projet personnel et des découvertes culturelles qu'il fera dans son pays d'accueil. Leurs capacités se trouvent améliorées dans la mise en oeuvre de leurs connaissances et de leurs savoir-faire dans des contextes nouveaux.

La formation continue des enseignants constitue aussi un axe prioritaire.

En BTS, les étudiants seront les futurs patrons ou managers, la découverte de nouvelles façons de travailler et de gérer une entreprise donnera le recul nécessaire à nos étudiants pour juger leur propre pratique. La formation est dispensée en voie scolaire et en apprentissage. Les liens entre le monde professionnel et le monde de l'éducation se trouvent renforcés dans une dimension européenne et de mobilité.

Les formations de type « bachelor » ou « licence professionnelle » sont promues notamment par le biais d'un Forum Post BTS sous l'égide du CMQ et organisé conjointement avec notre lycée partenaire de Lesdiguières (Grenoble)

Relever la qualité grâce à la mobilité et à la coopération transnationale

Cette expérience de formation à l'étranger en milieu professionnel ouvrira de nouvelles portes à nos élèves et étudiants, qui feront l'acquisition de compétences culturelles et linguistiques favorisant leur mobilité de futurs travailleurs. Ils seront également capables de participer activement au développement des coopérations transnationales.

Les compétences sociales des élèves et étudiants se trouveront développées par une plus grande ouverture d'esprit et une plus grande adaptabilité face aux situations nouvelles.

L'Europe devient ainsi plus concrète vis à vis de l'ensemble des élèves et des étudiants.

Faire le lien entre l'enseignement professionnel, l'enseignement supérieur et les entreprises pour favoriser l'excellence et le développement régional . L'ouverture voulue pour nos élèves et étudiants leur permettra d'enrichir leurs pratiques en se confrontant à d'autres traditions, ce qui leur ouvrira de nouvelles perspectives de recherche et de réflexion qui bénéficieront, à termes, aux entreprises locales et au développement régional. Toutes les mesures visant à renforcer l'accès à l'enseignement supérieur et à développer la dimension sociale de nos formations seront encouragées en direction de tous nos élèves et étudiants, sans distinction de genre, défavorisés économiquement ou non, handicapés ou non.

Améliorer la gouvernance et le financement : l'investissement des personnels, toutes catégories confondues, dans les projets relevant du programme Erasmus+ est aussi une action fédératrice pour la construction d'une entité unique et d'un esprit commun autour du nouveau projet d'établissement et d'une dynamique collective. Le financement européen permettra à notre établissement d'améliorer la qualité de la formation.

### Les principaux pays partenaires

- Allemagne • Belgique • Danemark • Espagne • Irlande • Italie • Norvège
- Brésil • Canada • Etats-Unis • Mexique • Portugal • Finlande • Népal • RDC

### Des entreprises partenaires implantées dans le monde entier

- Groupe DANONE (EVIAN RESORT) • Groupe FOUR SEASONS AND RESORT • GROUPE MARRIOTT
- GROUPE ACCOR • CLUB MED