

MACON – Lycée Dumaine : treize jeunes diplômés EUROPASS



Mardi après-midi, l'établissement était heureux de remettre à treize lycéens leur « validation des acquis professionnelle des compétences », obtenue grâce à un stage en Irlande.

Grace au fonds Erasmus, onze élèves en baccalauréat professionnel (4 en communication et service restaurant, 7 en cuisine) et deux élèves de Mention complémentaire post BAC de cuisinier en dessert de restaurant sont partis en stage professionnel pendant l'année scolaire 2021-2022 pour valider leurs compétences.

En parallèle, ils ont validé des compétences professionnelles en anglais dans des entreprises hôtelières haut de gamme en Irlande. Ces compétences et ce savoir-faire professionnel ont été validés par les tuteurs de stage dans ces entreprises, partenaires Erasmus, du lycée Dumaine à Mâcon.

Les jeunes ont préparé leur stage en amont, avec leur CV Europass en anglais, qui a été envoyé dans les entreprises. En fin de stage, les compétences sont reconnues par l'entreprise, permettant de mettre en valeur les facultés du jeune à travailler à l'étranger.

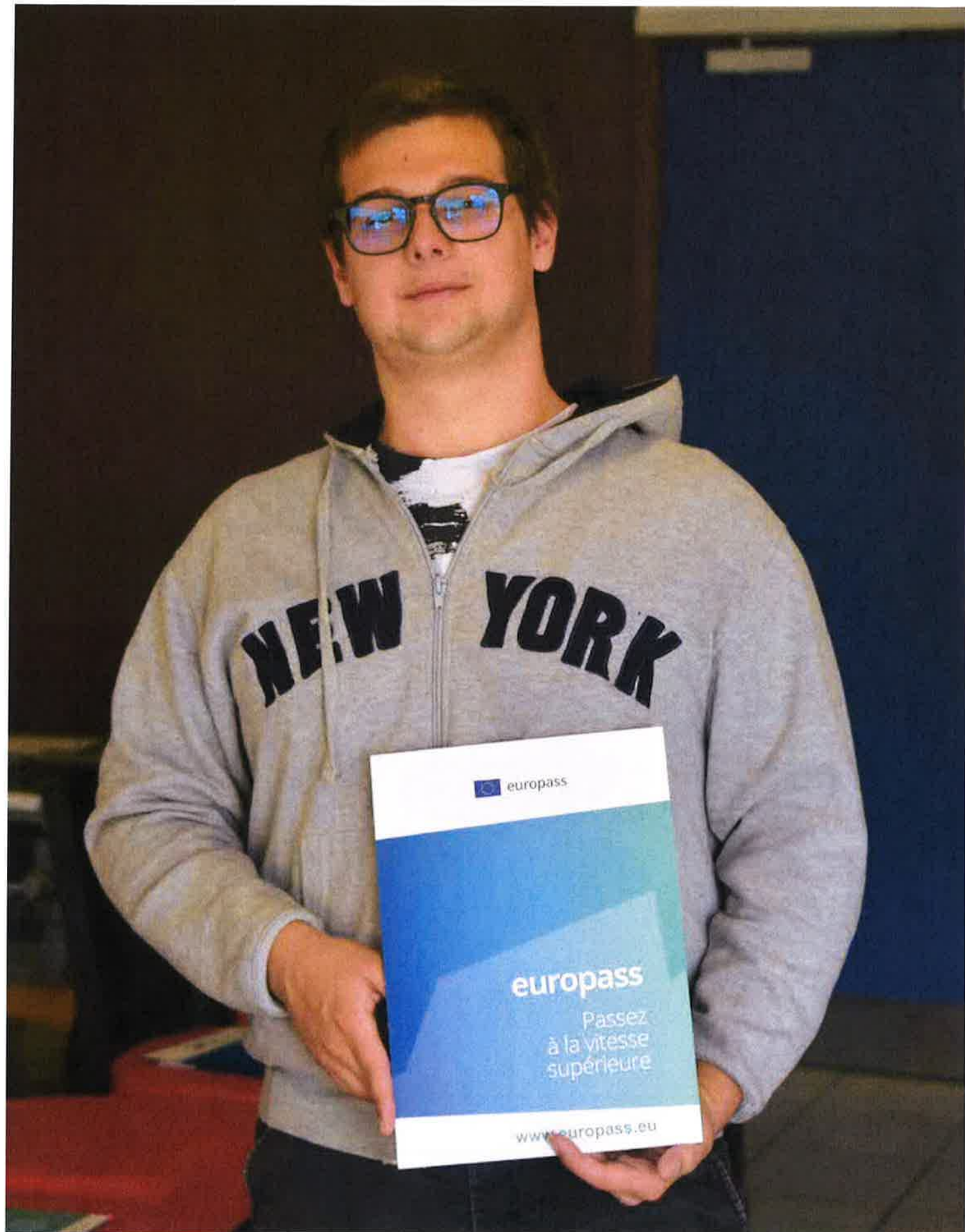
« Cela fait trois ans qu'ils se sont engagés pour avoir des heures d'anglais en plus, souligne Mme Léonardi-Hermant, proviseur. Ils se sont accrochés et ont gagné en autonomie. Cette année, ils ont eu le courage de partir et cela s'est très bien passé. Certains établissements ont même décidé de reprendre certains d'entre vous. Cette très belle expérience vous a appris beaucoup et ce stage de plusieurs semaines en Irlande vous servira. Vous avez acquis un anglais courant qui vous permet de travailler à l'étranger. »

Julie Vambourg O'Neill, coordinatrice Europe et référente de relation internationale de ces élèves, a grâce à son travail pu nouer des partenariats avec de grandes maisons en Irlande dans lesquelles les jeunes ont été accueillis. « Quelle belle réussite, on les voit changer au fil du temps, surmonter les difficultés en dehors de l'aspect professionnel et linguistique. On les découvre autrement avec leur qualité. Ces jeunes gens sont l'avenir de la restauration et du monde du travail. Vous avez été de dignes ambassadeurs du lycée Dumaine. Aujourd'hui, on met le lycée mâconnais sur la carte de la France et de l'Europe, et on rivalise avec de grandes maisons comme l'institut Vatel et l'institut Bocuse qui ne font pas mieux que nous. Chapeau à vous tous ! »



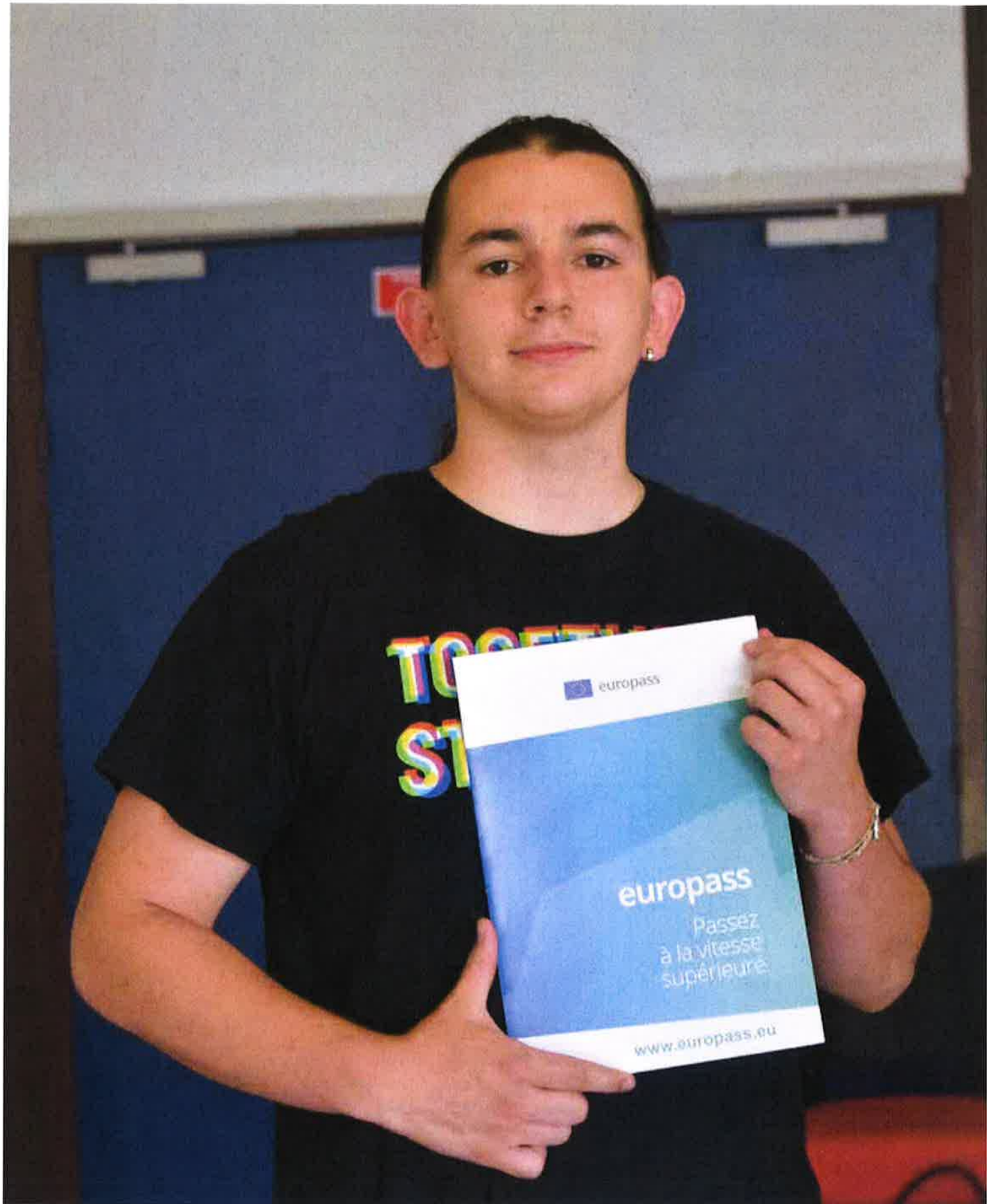
J'ai eu la chance de partir deux fois. Le premier stage, c'était en septembre pendant 5 semaines à Sleive Russell Hôtel à Cavan. C'était difficile, mais dans l'ensemble cela s'est bien passé. J'étais en salle, je faisais les mariages et servais les petits déjeuners et le diner. Je suis partie une deuxième fois 5 semaines en janvier/février, au Ballynahinch Castle Hôtel à Galway, avec Amata. J'étais en service et cela s'est super bien passé. J'ai pu améliorer mon anglais et on nous laissait plus d'autonomie. J'ai ainsi pu discuter avec des clients et prendre des commandes... On devait aussi faire des activités pour appeler les taxis, prendre le bus ce qui nous a permis d'être encore plus autonomes et de mieux nous intégrer dans le pays.

Maiween



Je suis partie pour 5 semaines à Castelecourt Hôtel, dans le nord-ouest de l'Irlande. C'était un stage très intéressant car ils ont eu confiance en moi. J'ai eu beaucoup d'autonomie et j'ai réussi à parler suffisamment avec des clients, comme avec des collègues... Ils m'ont tellement bien accepté qu'ils m'ont proposé un contrat après mon bac.

Léo-Paul



L'année dernière, je n'ai pas pu partir à cause du Covid, donc je suis parti cette année à l'Hodson Bay Hôtel, à Athlone. J'étais en pâtisserie, cela s'est plutôt bien passé. Les spécialités en générale sont les cheesecakes et les gelés. Le staff était très patient avec mon anglais car je galérais à trouver mes mots. C'était le temps de s'intégrer, mais par la suite cela allait beaucoup mieux. Toute l'équipe a été très gentille avec moi. Ce qui m'a permis d'avoir une bonne expérience.
Maxime en mention complémentaire







