

Partenariat Moldavie

Du 30/09 au 04/10/2019 : Période d'observation / Job shadowing de Pascal Goregues (professeur de cuisine) et Yves Dubois (DDFTP) à Chisinau en Moldavie pour y effectuer les missions suivantes :

- observation et participation aux cours, ateliers ;
- réflexion pédagogique / approche méthodologique et disciplinaire ;
- entretiens avec la direction, vie scolaire, infirmière, assistante sociale, coordonnateur des projets internationaux... ;
- visite des espaces TIC, CDI, leur organisation, leur utilisation et leur maintenance. Proposition de projets
- organisation de réunions de travail Erasmus + / propositions de collaborations éventuelles.



<https://www.facebook.com/scoalaprofesionala2>

Lundi 30 septembre

Voyage en Moldavie à Chisinau à l'école professionnelle n°2 de Pascal Goregues et Yves Dubois. L'accueil des moldaves est mémorable.

Dès la première journée visite de l'école hôtelière . Des cours de cuisine à 30 élèves pour un prof. Les méthodes de travail sont forcément différentes



Lundi 30 septembre 2019 , école hôtelière n°2 de Chisinau en Moldavie.

Pascal Goregues explique à nos collègues moldaves les méthodes d'enseignement de la cuisine au lycée Bougainville.

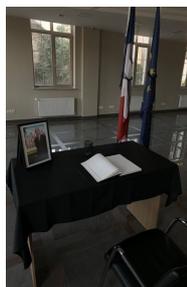
De beaux échanges constructifs



Mardi 01 octobre 2019 : l'Agence Universitaire de la Francophonie, qui est installée à Chisinau dans les locaux de l'université libéra internationale nous reçoit. Madame Roxana Turcanu, responsable de l'AUF à Chisinau et madame Claudia VISAN souhaitent comme nous que ce voyage en Moldavie aboutisse à développer les échanges entre le lycée n°2 de Chisinau et le lycée Bougainville



Mardi 01 octobre 2019 : réception à l'Ambassade de France de Chisinau



Mardi 01 octobre

Moldavie : à Chisinau, découverte de cette belle région viticole



Mardi 1 octobre

Visite du CDI du lycée n°2 de Chisinau : une dotation de livres professionnels en français impressionnante



Mercredi 02 octobre 2019:

le groupe francophone des élèves de l'école n°2 de Chişinău (Moldavie) cuisine des spécialités moldaves et expliquent leur travail en français



Mercredi 02 octobre 2019:

Masterclasse sur les poissons et les fruits de mer. Les enseignants du lycée de Chisinau sont passionnés par l'intervention de Pascal Goregues et découvrent des façons inédites pour eux de préparer ces fruits de mer crus et cuits :

Tartare de dorade et mangue, Crevettes à l'ail et persil, Moules marinières, Huîtres chaudes et julienne de carotte et sabayon, Tartare de gambas



Mercredi 02 octobre 2019

Visite de Chisinau en Moldavie :



Jeudi 03 octobre 2019 :

Cérémonie officielle confirmant l'accord de partenariat entre l'école n°2 de Chisinau en Moldavie et le lycée Bougainville de NANTES.

En présence des enseignants, des élèves et des personnels de l'école n°2 de Chisinau, les deux établissements s'engagent dans un partenariat visant à permettre des échanges pédagogiques et professionnels, entre la Moldavie et la France, d'enseignants et d'élèves d'hôtellerie restauration.



3 octobre 2019 :

analyse sensorielle de 4 vins français :

les étudiants de l'université de Chisinau ont pu déguster quatre vins de France. 2 vins blancs (. 1 Aop Givry, 1 Aop Coteaux du Layon) puis 2 vins rouges (1Aop chinon, 1 Aop Crozes Hermitage).

La dégustation a été animé par Yves Dubois, DDF du lycée Bougainville en présence du doyen de l'université



Jeudi 03 octobre 2019:

atelier découverte des sauces à la française à l'université de Chisinau. Pascal Goregues , professeur de cuisine du lycée Bougainville montre aux élèves de seconde année comment confectionner les sauces Chasseur, Béarnaise, Fruits de mer. La dégustation à été très appréciée.



24 mars 2020

Chers amis,

Nos vives félicitations et nos vœux sincères de réussite pour la fête de la francophonie !

Votre riche expérience et votre travail pour renforcer la paix et l'amitié entre nos deux pays sont importants dans la collaboration entre nos écoles: celle de Nantes et celle de Chisinau.

Veillez agréer, chers amis , avec nos vœux de succès, l'assurance de notre très haute considération.

