



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



25 VIDEO

per scoprire e promuovere
le eccellenze del territorio

Cuntea

**FILMATI HD DISPONIBILI GRATUITAMENTE
PER OPERATORI DEL TURISMO, DELL'ACCOGLIENZA,
DELLA RISTORAZIONE, DELLA CULTURA**

con lo storytelling di **Paolo Tibaldi**



SITI WEB E APP

per la app o il sito web
del tuo albergo,
ristorante, associazione
territoriale,...



**ACCOGLIENZA
TURISTICA**

per accogliere
o intrattenere
turisti, clienti, ospiti.



**LEZIONI
O INCONTRI**

per la didattica,
iniziative culturali,
conferenze.



Alba-Cannes

I filmati fanno parte degli **strumenti didattici innovativi**
realizzati grazie al progetto **IMPACT ALCOTRA**,
il gemellaggio didattico ed enogastronomico
tra **Alba Accademia Alberghiera**
e **Faculté des Métiers École Hôtelière de Cannes**.

impactalbacannes.eu

info e richieste: impact@aproformazione.it

video disponibili anche con sottotitoli in italiano, inglese e francese

streaming: alba accademia | http://bit.ly/impact_video



Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

CONCORSO DI CUCINA

per tutte le scuole alberghiere del territorio

UN'OPPORTUNITÀ RIVOLTA AI RAGAZZI ISCRITTI AL TERZO ANNO DELLE SCUOLE ALBERGHIERE
UN PANIERE DI INGREDIENTI, UN TEMA COMUNE
UNA GIORNATA DI CONCORSO



VENERDÌ
13 marzo
2020

ADESIONI
entro il 20 febbraio

INFO
impact@aproformazione.it

Gli autori delle sei migliori ricette
parteciperanno alla giornata di concorso
e potranno sfidarsi nella nuova cucina
digitale di Alba Accademia Alberghiera.
Richiedi il regolamento, invia la scheda tecnica
e le foto del piatto che vuoi realizzare.



albaaccademia.it/laboratori

La nuova cucina tecnologica e digitale
di Alba Accademia Alberghiera



Alba • Cannes

Il concorso fa parte degli **strumenti didattici innovativi**
realizzati grazie al progetto **IMPACT ALCOTRA**,
il gemellaggio didattico ed enogastronomico
tra Alba Accademia Alberghiera
e Faculté des Métiers École Hôtelière de Cannes.
impactalbacannes.eu

CONCORSO DI CUCINA

per tutte le scuole alberghiere del territorio

UN'OPPORTUNITÀ RIVOLTA AI RAGAZZI ISCRITTI AL TERZO ANNO
UN PANIERE DI INGREDIENTI, UN TEMA COMUNE
UNA GIORNATA DI CONCORSO



Cucina **IL POLLO** e territorio

VENERDÌ
13 marzo
2020

Sei studenti si sfideranno
 nella nuova cucina digitale
 di Alba Accademia Alberghiera



Segui il concorso su:
facebook.com/albaaccademia



albaaccademia.it/laboratori



La nuova cucina di Alba Accademia Alberghiera



Il concorso fa parte degli **strumenti didattici innovativi**
 realizzati grazie al progetto **IMPACT ALCOTRA**

formazione
 80 studenti
 460 ore
 di lezione
 in streaming



PROGETTO IMPACT

impactalbacannes.eu

impact@aproformazione.it

**Il gemellaggio
tra le accademie di cucina**



eventi
concorsi
culinari
stage
transfrontalieri
 in Italia
 e in Francia



Il progetto è cofinanziato dall'Unione Europea nel quadro
 del Programma Interreg ALCOTRA V-A Francia-Italia 2014-2020

Les **apprentis** du centre de formation de la Mairie de Cannes expérimentent la mobilité internationale

ACTUALITÉS | CANNES



Des apprentis d'Alba et de Cannes travaillent ensemble

La Mairie de Cannes, par l'intermédiaire de son centre de formation d'apprentis, valorise et encourage les projets de mobilité européenne et internationale.

par Antoine Guy

U

ne ouverture internationale historique

La faculté des métiers-Ecole hôtelière de la Mairie de Cannes est déjà participante depuis quelques années dans plusieurs projets européens. Chaque année, des apprentis de l'hôtellerie/restauration s'imprègnent durant un mois des codes et cultures de celle de Torquay au Royaume-Uni. Cette immersion permet à ces jeunes de découvrir de nouvelles tendances professionnelles en service en salle, en cuisine, en section barman ainsi que dans le secteur du tourisme. Des partenariats Erasmus sur la coiffure avec les homologues belges sont en préparation.

Apprentices at the Cannes Town Hall training centre experiment with international mobility

Through its apprentice training centre, Cannes City Council promotes and encourages European and international mobility projects.

A history of international openness

The Faculty of the Hotel School of the Mayor of Cannes has been participating for several years in a number of European projects. Every year, apprentices in the hotel and restaurant industry spend a month immersing themselves in the practices and cultures of those of Torquay, United Kingdom. This immersion allows these young people to discover

**"David Lisnard a signé
une convention de
partenariat avec le maire
de Shizuoka au Japon"**

David Lisnard, maire de Cannes, a récemment signé une convention de partenariat avec le **maire de Shizuoka** au Japon et a souhaité que les écoles de cuisine des deux villes tissent d'étroites relations professionnelles. En 2020, des étudiants japonais suivront une formation au sein de l'établissement et s'immergeront dans des restaurants cannois. La réciproque sera de même pour des apprentis français qui se rendront au Japon.

***Les technologies digitales au service d'un
échange pédagogique innovant***

Le projet **IMPACT** (IMmersion dans le **PA**trimoine Culinaire Transfrontalier), financé par les fonds européens INTERREG ALCOTRA établit un partenariat entre l'Ecole hôtelière d'Alba dans le Piémont italien et l'Ecole hôtelière de Cannes. Il mutualise, par le biais d'une formation à distance, les cultures culinaires propres à chaque pays. Une à deux fois par mois les apprentis sont en lien direct par visio-conférence avec leurs homologues italiens pour réaliser et fabriquer des recettes de chaque terroir.

Cette formation ne se résume pas seulement à des cours à distance. Des rencontres réelles ont lieu sur les deux territoires. A ce jour un festival, un concours et un dîner didactique ont déjà été réalisés en France et en Italie.

***"Dans le cadre du projet
IMPACT', une à deux fois par
mois les apprentis sont en lien
direct par visio-conférence
avec leurs homologues italiens
pour réaliser et fabriquer des
recettes de chaque terroir"***

La France a proposé aux Italiens de participer à un concours spécifique créé pour le Projet "FRANTALIA". Ce concours est organisé avec le soutien de l'association des Toques Blanches, tandis que les apprentis français se sont rendus à Alba pour participer à un événement gastronomique important nommé **Vinum**. Les Italiens ont également participé à l'évènement **Cuisine cannoise en fête**. Sur chaque concours, des binômes franco-italiens se sont affrontés.

Les dîners didactiques furent l'occasion de proposer des repas à des maîtres d'apprentissage et restaurateurs afin de leur faire découvrir l'originalité de notre partenariat. Le point d'orgue du projet sera en cette nouvelle année de formation, l'immersion durant un mois des apprentis dans des restaurants italiens. ●



Apprentissage des bons gestes sous le regard attentif d'un enseignant

new professional trends in room service, cooking, bartending as well as in the tourism sector. Erasmus partnerships for hairdressing with our Belgian counterparts are also being planned.

David LISNARD, mayor of Cannes, recently signed a partnership agreement with the **mayor of Shizuoka** in Japan and hopes that the cooking schools of the two cities can weave close professional relations. In 2020, Japanese students will undergo training at the establishment and immerse themselves in restaurants in Cannes. The same will then happen for French apprentices who will go to Japan.

Digital technologies for innovative educational exchanges

This is the **IMPACT** project (IMmersion dans le **PA**trimoine Culinaire Transfrontalier - Immersion in Cross border Culinary Heritage), established between the Hotel School of Alba in Italian Piedmont and the Hotel School of Cannes. It shares, through distance learning, the culinary cultures specific to each country. Once or twice a month, apprentices are directly linked by video conference with their Italian counterparts to create and produce recipes from each region.

This training is not just about distance learning. Real meetings take place in both regions. To date, a festival, a competition and an educational dinner have already been held in France and Italy.

France suggested to the Italians to take part in the **Bocuses d'or**, a competition organised by the Toques Blanches association and the French apprentices went to Alba to take part in a large gastronomic event called **Vinum**. The Italians also took part in the **Cuisine cannoise en fête** event. At each competition French-Italian pairs challenged each other.

The educational dinners were an opportunity to offer meals to those involved in apprenticeships and the restaurant industry to help them discover the originality of our partnership. This year the highlight of the project will be a month's work placement in Italian restaurants. ●

CONTACT

FACULTE DES METIERS ECOLE HOTELIERE DE CANNES
54/56 Rue de Cannes - 06150 Cannes La Bocca - France
00 33 493 904 353 - www.facultedesmetiers.cannes.com

Ecole Hôtelière de Cannes :

trois semaines d'immersion dans le Piémont pour dix apprentis

Le 15 novembre, le projet IMPACT (IMmersion dans le PATrimoine Culinaire Transfrontalier) financé par l'Europe est arrivé à son point d'orgue pour les apprentis de la Faculté des métiers de Cannes. Durant trois semaines, dix jeunes cuisiniers sont partis vivre une expérience unique dans le Piémont. Forts de leur formation transfrontalière partagée depuis un an avec le centre d'Apro Formazione, ils se sont retrouvés en immersion professionnelle dans des restaurants gastronomiques de la région d'Alba. Certains établissements affichaient plusieurs macarons Michelin.



Apprentis et convives lors du repas didactique du 3 décembre 2019

"Lucien Silla et Patrice Jouillerot, les deux chefs cuisiniers de l'Ecole Hôtelière de Cannes, ont fait le déplacement pour proposer un menu gourmet aux 80 hôtes de la cité italienne"

Le pari était osé compte tenu de la barrière de la langue, de la notoriété des restaurants et de l'environnement culinaire différent de celui de la France et de la Côte d'Azur.

Les *antipastis*, le *primo*, le *secondo*, *contorni e insalate*, *formaggi* et *dolci*... structurent chronologiquement le rythme du repas classique italien. Tous les jeunes ont relevé le défi et se sont enrichis de cette déclinaison de plats typiques aux saveurs authentiques. Ils ont particulièrement apprécié de travailler avec des produits locaux et de saison. Les circuits courts d'approvisionnement dans la région sont inscrits dans la culture et mentalité des restaurateurs pour la plus grande satisfaction des clients.

Pendant la dernière semaine du séjour, le traditionnel repas didactique a été organisé au restaurant pédagogique d'Apro Formazione. La cuisine française était à l'honneur. Pour cet événement, **Lucien Silla** et **Patrice Jouillerot**, les deux chefs cuisiniers de l'Ecole Hôtelière de Cannes, ont fait le déplacement pour proposer un menu gourmet aux 80 hôtes de la cité italienne. Les apprentis français en immersion en Italie ont accompagné leurs formateurs pour offrir

Cannes Hotel School: three weeks immersion in Piedmont for 10 apprentices

On 15 November the European-funded IMPACT project (Immersion in the cross-border culinary heritage) reached its climax for apprentices from the Faculty of Trades in Cannes. For three weeks, ten young cooks left to experience a unique experience in Piedmont. With the experience of their year of cross-border training with the Apro Formazione centre behind them, they got a taste of professional immersion in gourmet restaurants in the Alba region. Some establishments had more than one Michelin star.

It was quite a risk given the language barrier, the reputation of the restaurants and the very different culinary environment from that both of France and of the Côte d'Azur.

The *antipastis*, the *primo*, the *secondo*, *contorni e insalate*, *formaggi* and *dolci*... are the chronological structure of a classic Italian meal. All the young people took up the challenge and benefited from this variety of typical dishes with their authentic flavours. They particularly appreciated working with local and seasonal products. The short supply chains in the region are part of the culture and mentality



un repas français digne des plus belles tables. La posture et la prestation professionnelle des jeunes cuisiniers ont été saluées par l'ensemble des convives.

À la fin du séjour le 9 décembre 2019 les apprentis ont exprimé leur émotion à l'idée de quitter cette belle région. Plusieurs d'entre eux avaient même la larme à l'œil lors de l'adieu à leur maître d'apprentissage italien. Tous ont promis de revenir en stage et pour certains même émis la promesse de venir s'y installer...

"Tous les jeunes ont relevé le défi et se sont enrichis de cette déclinaison de plats typiques aux saveurs authentiques"

En 2019, les jeunes Italiens et Français ont participé à des événements : Turin Gourmet, le Festival de la Truffe à Alba et en 2020, le programme continue avec des jeunes Italiens en stage dans nos établissements français pour un mois et à nouveau des participations à des événements gastronomiques : Cuisine cannoise en Fête, concours franco-italien avec l'association des Toques blanches, un repas didactique en France... de belles expériences pour compléter cette formation originale. ●

CONTACT

FACULTE DES METIERS ECOLE HOTELIERE DE CANNES
54/56 Rue de Cannes - 06150 Cannes La Bocca - France
00 33 493 904 353 - www.facultedesmetiers.cannes.com

of restaurateurs to the greatest satisfaction of customers.

During the last week of the stay, the traditional educational meal was organized at the Apro Formazione educational restaurant. French cuisine was in the spotlight. For this event, **Lucien Silla** and **Patrice Jouillerot**, the two chefs of the Cannes Hotel School, made the trip to offer a gourmet menu to the 80 guests of the Italian city. The French apprentices working in Italy accompanied their trainers to offer a French meal worthy of the finest tables. The behaviour and professional performance of the young cooks were praised by all the guests.

At the end of their stay on 9 December 2019 the apprentices expressed their emotion at the idea of leaving this beautiful region. Several of them even had tears in their eyes when they said goodbye to their Italian teachers. All of them promised to return for an internship and some even made the promise to come and settle there...

In 2019 young Italians and French took part in various events: Turin Gourmet, the Truffle Festival in Alba and in 2020 the programmes continues with young Italians interning in our French establishments for one month and again participating in gastronomic events: Cannes cuisine festival, Franco-Italian competition with the association of Toques Blanches, a teaching menu in France... great experiences to complete this very original training. ●

Repas didactique du 3 décembre 2019

Teaching Menu 3 December 2019

À la menu

Mandarine de foie gras
suivie d'un filet de saint-pierre
en écume de soupe de poisson
à la rouille

Poupeton de joues de bœuf
braisées à la provençale

Bavarois vanille
poires caramélisées

Le tout était accompagné de vins de
Provence et de la vallée du Rhône.

Menu

Mandarin of foie gras
followed by a Saint Pierre fillet
in the foam of fish soup with rouille

A pouch of beef cheeks
provençal style

Vanilla Bavarois
with caramelised pears

All accompanied by wines from
Provence and the Rhone valley.

Réunion d'organisation
des stages à ALBA
Impact « IMmersion dans le PAtrimoine Culinaire
Transfrontalier »

avec
L' Accademia Alberghiera di APRO Formazione et
la Faculté des Métiers de Cannes

IMPACT | Immersion nel patrimonio Culinario Transfrontaliero
Immersion dans le patrimoine Culinaire Transfrontalier



1-Les objectifs du projet IMPACT

- Un cursus de formation binational,
- Utiliser des méthodes pédagogiques numériques, (streaming, e-learning, storytelling, europass...),
- Des stages dans des restaurants d'Alba et de Cannes,
- Des activités de formation avec l'implication d'acteurs locaux (restaurateurs, groupements touristiques, collectivités locales, entreprises)

Le programme sur deux années:

- ▶ 660 heures de formation transfrontalière (avec 160h de stage et 500h de formation)
- ▶ 80 étudiants (40 français et 40 italiens)
- ▶ 20 enseignants (10 français et 10 italiens)
- ▶ 50 entreprises et acteurs locaux (25 français et 25 italiens)-tuteurs de stage,
- ▶ 120 heures de participation à divers événements en France et en Italie, dont 6 grands événements culinaires et gastronomiques, 4 concours culinaires, et 6 dîners didactiques transfrontaliers,
- ▶ 1 accord-cadre entre entreprises et acteurs locaux,
- ▶ 1 nouvelle qualification professionnelle sur la cuisine transfrontalière,
- ▶ 50 vidéos sur le territoire et les recettes traditionnelles,
- ▶ 70% le taux d'emploi sur le territoire transfrontalier.

2- Le stage à ALBA

- ▶ Un calendrier commun
- ▶ Des objectifs formatifs communs
- ▶ Des semaines de formation en entreprise

Du 15/10/2019 au 08/12/2019



Les documents administratifs

- ▶ Planning de l'alternance
- ▶ Convention de stage avec l'entreprise Italienne
- ▶ Autorisation d'absence du jeune
- ▶ Accord Cadre
- ▶ Livret de l'apprenant pour une communication avec l'entreprise Italienne
- ▶ Participations à des événements à Alba et Turin

MERCI

Questions/Réponses

IMPACT | Immersion nel patrimonio Culinario Transfrontaliero
Immersion dans le patrimoine Culinaire Transfrontalier





Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



IMPACT

Jumelage des écoles de cuisine de Alba et de Cannes

Seulement pour les apprentis de
La Faculté des métiers de Cannes

*Une nouvelle
façon de former*



**Faculté des Métiers
Ecole Hôtelière
de Cannes**



**Alba
Accademia
Alberghiera**

PROJET IMPACT

En direct des cuisines

20-01-2020

En cuisine ensemble:

Alba et à Cannes.

Site : impactalbacannes.eu

Alba - Cannes

1 Qualification binationale en cuisine

660 heures de formation transfrontalière
200 heures de formation en streaming
160 heures de stage à l'étranger
50 vidéos sur le territoire

80 Étudiants
20 Enseignants
50 Entreprises



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



IMPACT

**Jumelage des écoles de cuisine
de Alba et de Cannes**

Seulement pour les apprentis de
La Faculté des métiers de Cannes

*Une nouvelle façon de
former*



**Alba
Accademia
Alberghiera**

**Faculté des Métiers
Ecole Hôtelière
de Cannes**

PROJET IMPACT

En direct des cuisines

20-01-2020

En cuisine ensemble:
à Alba et à Cannes.

Site : impactalbacannes.eu

Alba - Cannes

1 Qualification binationale en cuisine

660 heures de formation transfrontalière

200 heures de formation en streaming

160 heures de stage à l'étranger

50 vidéos sur le territoire

80 Étudiants

20 Enseignants

50 Entreprises



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



IMPACT

Jumelage des écoles de cuisine de Alba et de Cannes

Seulement pour les apprentis de
La Faculté des métiers de Cannes

*Une nouvelle
façon de former*



**Faculté des Métiers
Ecole Hôtelière
de Cannes**



**Alba
Accademia
Alberghiera**

PROJET IMPACT

En direct des cuisines

**03-02-2020 Cuisine Italienne
à Alba et à Cannes.**

o

Site : impactalbacannes.eu

Alba - Cannes

1 Qualification binationale en cuisine

660 heures de formation transfrontalière
200 heures de formation en streaming
160 heures de stage à l'étranger
50 vidéos sur le territoire

80 Étudiants
20 Enseignants
50 Entreprises



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



IMPACT

Jumelage des écoles de cuisine de Alba et de Cannes

Seulement pour les apprentis de
La Faculté des métiers de Cannes

*Une nouvelle
façon de former*



**Faculté des Métiers
Ecole Hôtelière
de Cannes**



**Alba
Accademia
Alberghiera**

03-02-2020 Cuisine Italienne



Site : impactalbacannes.eu

Alba - Cannes

1

Qualification binationale en cuisine

660

heures de formation transfrontalière

200

heures de formation en streaming

160

heures de stage à l'étranger

50

vidéos sur le territoire

80

Étudiants

20

Enseignants

50

Entreprises



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

[View this email in your browser](#)



– Février 2020 –

Cette année, cela fait 85 ans que le Chef de cuisine Auguste Escoffier s'en est allé.

Il s'éteint le 12 février 1935 à Monaco, à l'âge de 88 ans, rejoignant ainsi son épouse Delphine, qui l'avait quitté deux semaines plus tôt.

Créateur et visionnaire, il lègue un héritage extraordinaire dans son domaine, qui perdure et évolue dans les cuisines du monde entier.



La [Faculté des Métiers de Cannes](#) a fait appel à la société [Blacktwin](#) afin de réaliser une série de vidéos qui visent à promouvoir les influences communes entre la cuisine piémontaise et la cuisine provençale. Les produits locaux et les Chefs de ces régions seront mis à l'honneur.

Cette démarche s'inscrit dans un projet



vidéos pédagogiques seront destinées aux jeunes apprentis cuisiniers italiens et français.

Dans le cadre de ce projet, notre Président, Michel Escoffier, a accueilli leurs équipes mardi 4 février, pour la réalisation d'un reportage sur le Musée Escoffier de l'Art Culinaire et notamment sur Auguste Escoffier, figure emblématique de la cuisine française.

Vous pourrez découvrir ce reportage dans la newsletter du mois d'avril.

Le projet IMPACT immersion dans le patrimoine culinaire transfrontalier est financé par le programme européen Interreg ALCOTRA.

Escoffier, un engagement social et humaniste ?

Le numéro 53 de la revue *Papille(s)* sera entièrement dédié à l'étude de l'engagement social et humaniste d'Auguste Escoffier. Cet ouvrage s'ouvrira par la réédition du texte : *Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme*, dans lequel Auguste Escoffier propose des solutions pour remédier à la pauvreté, face à l'absence de décision politique. Rédigé en 1910 et adressé au Directeur du Figaro, Monsieur Gaston Calmette, ce projet ambitieux et avant-gardiste n'avait jamais été réédité.

Sous la direction de Julia Csergo, *Papille(s)* a réuni plusieurs spécialistes de la gastronomie pour composer cette publication unique afin de présenter la vision sociale de l'illustre Chef.

Le comité s'est réuni le 5 février pour finaliser ce beau projet dont la publication est prévue en mai 2020.



de gauche à droite : Michel Escoffier, Richard Duvauchelle, Emma Simanski, Gérard Allemandou, Sophie Danis, Ophélie Cayla, Julia Csergo, Monique Calinon, Bénédicte Baugé.

Papille(s) est une revue publiée par l'Association des Bibliothèques Gourmandes.

« Elle propose une approche littéraire de la gastronomie et fait des incursions du côté de l'histoire et de la sociologie du goût. »

www.bibliothequesgourmandes.com

La recette du mois



Les Poires Hélène

Les Poires Hélène, plus connues sous le nom de *Poire Belle Hélène*, ont été créées par Auguste Escoffier en 1864. Cette année là, l'opérette « La Belle Hélène » faisait un triomphe partout en Europe. La musique composée par Offenbach, mais surtout la voix de la cantatrice Hortense Schneider, avaient envouté le public.

Recette :

Pocher les poires au sirop vanillé et les laisser refroidir. Au moment de servir, les dresser en timbale, sur une couche de glace à la vanille parsemée de violettes pralinées. Servir à part une sauce au chocolat chaude.

Escoffier, Auguste. *Le Guide Culinaire*. Éd. Flammarion, 2009, p.940.

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

Musée Escoffier de l'Art Culinaire

- 04.93.20.80.51 -

3, rue Auguste Escoffier
06270 Villeneuve-Loubet
France**Ouvert tous les jours**

10h-13h et 14h-18h



Copyright © Fondation Auguste Escoffier, Tous droits réservés.

Vous ne souhaitez plus recevoir nos communiqués de presse ? Vous pouvez vous désabonner en cliquant sur le lien suivant : [unsubscribe from this list](#).

This email was sent to sandrine.rollandin@ville-cannes.fr

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

Fondation Auguste Escoffier - Institut Joseph Donon · 3, Rue Auguste Escoffier · Villeneuve-Loubet 06270 · France





FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES



La Faculté des Métiers de Cannes a le plaisir de vous convier au dîner didactique réalisé par un chef italien accompagné de ses élèves et de nos apprentis cuisiniers.



INVITATION
Dîner Didactique
Vendredi 20 Mars 2020
Faculté des Métiers École Hôtelière de Cannes

54/56 rue de Cannes, CANNES LA BOCCA

Confirmation au : 04 93 90 49 76 ou par mail : nathalie.accadbled@ville-cannes.fr



Réunion d'organisation des stages à ALBA

Impact « IMmersion dans le PAtrimoine Culinaire Transfrontalier »

avec

L' Accademia Alberghiera di APRO Formazione et
la Faculté des Métiers de Cannes

IMPACT | Immersion nel patrimonio Culinario Transfrontaliero
Immersion dans le patrimoine Culinaire Transfrontalier



1-Les objectifs du projet IMPACT

- Un cursus de formation binational,
- Utiliser des méthodes pédagogiques numériques, (streaming, e-learning, storytelling, europass...),
- Des stages dans des restaurants d'Alba et de Cannes,
- Des activités de formation avec l'implication d'acteurs locaux (restaurateurs, groupements touristiques, collectivités locales, entreprises)

Le programme sur deux années:

- ▶ 660 heures de formation transfrontalière (avec 160h de stage et 500h de formation)
- ▶ 80 étudiants (40 français et 40 italiens)
- ▶ 20 enseignants (10 français et 10 italiens)
- ▶ 50 entreprises et acteurs locaux (25 français et 25 italiens)-tuteurs de stage,
- ▶ 120 heures de participation à divers événements en France et en Italie, dont 6 grands événements culinaires et gastronomiques, 4 concours culinaires, et 6 dîners didactiques transfrontaliers,
- ▶ 1 accord-cadre entre entreprises et acteurs locaux,
- ▶ 1 nouvelle qualification professionnelle sur la cuisine transfrontalière,
- ▶ 50 vidéos sur le territoire et les recettes traditionnelles,
- ▶ 70% le taux d'emploi sur le territoire transfrontalier.

2- Le stage à ALBA

- ▶ Un calendrier commun
- ▶ Des objectifs formatifs communs
- ▶ Des semaines de formation en entreprise

Du 15/10/2019 au 08/12/2019

Les documents administratifs

- ▶ Convention de stage avec l'entreprise Italienne et accord de l'employeur français
- ▶ Autorisation de participation du jeune et Autorisation de sortie du territoire
- ▶ Feuille sanitaire
- ▶ Carte verte européenne
- ▶ Assurance scolaire et extra-scolaire
- ▶ Livret de l'apprenant pour une communication avec l'entreprise Italienne
- ▶ Participations à des événements à Alba et Turin

MERCI

Questions/Réponses

IMPACT | Immersion nel patrimonio Culinario Transfrontaliero
Immersion dans le patrimoine Culinaire Transfrontalier

