



## Déclaration en matière de stratégie Erasmus

Créé en 1973, le Lycée Hôtelier de l'Avalasse incarnait l'enseignement des traditions de l'hôtellerie-restauration dans le bassin de Rouen. En 2004, lors de son déménagement sur la commune de Canteleu et son installation dans des locaux modernes, l'établissement fut rebaptisé Lycée Georges Baptiste. Depuis, son rayonnement n'a cessé de croître au niveau régional, national et international, par sa participation à de nombreux concours professionnels, par son modèle pédagogique et d'accompagnement des élèves et étudiants, et sa transmission de la passion des métiers de bouche.

En 2012, les formations aux métiers de la boulangerie et de la pâtisserie, originellement sur un autre site, ont déménagé pour Canteleu, et ont ainsi rejoint les filières de la Gastronomie et de l'Hébergement, faisant du Lycée Georges Baptiste un pôle régional et une école d'excellence offrant un large éventail de débouchés, donnant tout son sens à la devise de l'établissement " Le goût de vous faire réussir" appliquée depuis la rentrée scolaire 2016 avec la création du nouveau logo.

L'établissement a pour vocation d'être un pôle d'excellence régional, national et international pour l'ensemble de ses formations en hôtellerie-restauration et boulangerie-pâtisserie.

Le lycée assure la formation et la préparation aux diplômes suivants :

- CAP Restaurant
- CAP Cuisine
- CAP Boulangerie
- CAP Pâtisserie
- Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- Baccalauréat Professionnel Production Culinaire
- Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie
- Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration
- Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant
- Mention complémentaire Pâtisserie, Chocolaterie et Confiserie Spécialisée
- Mention complémentaire Sommellerie
- Brevet de Technicien Supérieur (BTS) Management en Hôtellerie-Restauration

L'ensemble de ces formations, complété par le dispositif Ulis qui accueille des élèves relevant de handicap intellectuel, s'effectue en étroite collaboration avec le réseau professionnel régional, national et international de l'établissement.

Le Lycée Georges Baptiste s'appuiera sur les priorités suivantes en matière d'ouverture internationale :

- Augmenter les niveaux de qualification pour former les diplômés dont l'Europe a besoin.  
Dans les secteurs concernés du lycée, un stage de qualité à l'étranger constitue une réelle plus-value tant au niveau des compétences professionnelles que de l'ouverture d'esprit vers les traditions alimentaires, viti-vinicoles, la culture de l'accueil, les produits et spécialités d'autres pays. 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.

- Améliorer la qualité et la pertinence de l'enseignement professionnel et de l'enseignement supérieur  
 Nos diplômes ont pour objectifs de former les futurs collaborateurs des entreprises. Favoriser la connaissance et l'association des pratiques pédagogiques de chaque pays ainsi que l'utilisation de compétences transversales seront un des axes du projet d'établissement. Le développement des nouvelles technologies par le biais de formation en ligne, enseignement présentiel et à distance, s'inscrit également dans le projet académique. 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.  
 Les liens entre le monde professionnel et le monde de l'éducation se trouvent renforcés dans une dimension européenne et de mobilité. A terme la création de formation de type Bachelor sera expertisée pour être proposée aux étudiants.
  
- 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  
 Les formations proposées sont par nature, enracinées dans un terroir et un territoire normand, riche d'une longue histoire. 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, et de proposer à nos élèves et étudiants des lieux de stages encore plus exigeants techniquement et professionnellement.