Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Cofinancé par
l'Union européenne

Mobilité Erasmus+ – Experts invités

LYCÉE TOUSSAINT LOUVERTURE

ACCUEIL DU GROUPE HAMMETT'S (MALTE)

16 au 22 mars 2026

DOC. L-BÔLE-RICHARD

Contexte et objectifs du projet

Dans le cadre du programme Erasmus+, notre établissement a accueilli deux professionnels du groupe hôtelier maltais Hammett's Collection :

- **Marion André**, gestionnaire des établissements
- **Nikola Nikolic**, responsable bars et mixologue

Cette mobilité s'inscrit dans le dispositif "experts invités", dont l'objectif est de :

- favoriser le transfert de compétences professionnelles
- enrichir les pratiques pédagogiques
- développer l'ouverture européenne des élèves

Conformément aux attendus Erasmus+, les experts ont été acteurs des formations, en intervenant directement :

- en cours
- en travaux pratiques
- en ateliers professionnels

Organisation de la mobilité

Période : du 16 au 22 mars 2026

Encadrement : Loïc Bôle-Richard - enseignant en service et commercialisation en restaurantion

Dates	Activités	Implication des experts
Lundi 16 mars	- Accueil officiel par le proviseur - Présentation de l'établissement et rencontre avec les équipes pédagogiques - Visite des plateaux techniques Après-midi : découverte autonome de Pontarlier	- Découverte du fonctionnement de l'établissement - Premiers échanges avec les équipes
Mardi 17 mars	- Atelier d'analyse sensorielle des vins du Jura (animé par Martine Joly, sommelière) Après-midi : visite du Fort de Joux	- Participation active à l'atelier sommelerie - Appropriation des spécificités du terroir local
Mercredi 18 mars	- Intégration dans les cours d'anglais / DNL - Présentation du groupe hôtelier Hammett's et de Malte, aux élèves de terminales et seconde bac professionnel cuisine et service en restauration - Échanges avec les élèves en anglais Après-midi : visite de distilleries locales	- Animation des séances de cours en anglais - Interaction directe avec les élèves - Transmission de leur expérience professionnelle
Jeudi 19 mars	- Atelier découverte des produits régionaux par les produits gourmands de Franche-Comté Après-midi : Service au restaurant d'application de 70 couverts, encadré par Marion et Nikola, avec production et organisation en anglais sur le thème de la Saint Patrick' à Malte	- Encadrement du service (Marion André et Loïc Bôle-Richard) - Animation du bar et conseils techniques (Nikola Nikolic) - Accompagnement des élèves en situation réelle - Apport de standards professionnels internationaux
Vendredi 20 mars	- Cours de mixologie animé par Nikola auprès des terminales Bac professionnel et des secondes CAP cuisine et service. - Co-animation avec les enseignants (Loïc BÔLE-RICAHRD et Marie-Claude TATTU, enseignante anglais) Après-midi : visite du Saut du Doubs	- Animation d'un module professionnel spécialisé - Transmission de techniques expertes - Interaction pédagogique avec les élèves

DOC. L-BÔLE-RICHARD

Retour en images

DOC. L-BÔLE-RICHARD

Analyse pédagogique – Exemples de compétences mobilisées (référentiel Bac Pro)

Filière	Bloc / Compétence	Compétences opérationnelles	Situations professionnelles (mobilité)
Commercialisation et service en restauration	Pôle n° 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle	- Accueillir et prendre en charge la clientèle - Adapter sa communication (anglais professionnel) - Présenter et argumenter une offre commerciale - Conseiller le client	- Interventions en DNL (anglais) - Accueil des experts par élèves - TP Saint Patrick (relation client)
	Pôle n° 2 : Organisation et services en restauration	- Mettre en place un espace de restauration / bar - Assurer un service en situation réelle - Travailler en équipe	- Echanges avec experts - Organisation du service avec Marion André - Coordination cuisine / salle / bar
	Pôle n° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration	- Participer à l'animation commerciale - Communiquer en situation de serrvice - Qualité de l'animation et de la formation de l'équipe	- Animation bar avec Nikola - Mise en avant produits locaux et Maltais - Présentation groupe hôtelier et de Malte
Cuisine	Pôle n° 1 : Organisation et production culinaire	- Identifier et valoriser les produits - Organiser son poste de travail - Adapter la production	- Travailler des produits irlandais et maltais - TP encadré multi-acteurs
	Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration	- Acquisition d'une culture produit : connaissance et découverte des matières premières - Respecter hygiène et qualité	- Production en TP - Mise en valeur des produits internationaux
	Pôle n° 2 : Communication et commercialisation en restauration	- Valoriser la production - Communiquer avec la salle - Participer à l'expérience client	- Interaction cuisine/service en anglais - Mise en valeur des plats
Bar / Mixologie **Compétences spécifiques (CSR)**		- Réaliser des cocktails professionnels - Maîtriser la gestuelle bar - Adapter une offre à une thématique	- Module de cours cocktails par Nikola Nikolic - Animation bar TP - Vendre et conseiller en langue étrangère
Compétences clés Erasmus **Transversalité**	Compétences Erasmus / employabilité	- Communiquer en langue étrangère - Adopter une posture professionnelle - Travailler en équipe multiculturelle	- DNL et section européenne en anglais - Interaction avec experts étrangers

Apports des experts invités

Les professionnels invités sont intervenus directement en situation pédagogique et professionnelle, en encadrant des séances, en transmettant leurs méthodes de travail et en apportant un regard expert issu du terrain international.

Leurs interventions ont permis une mise en perspective concrète des exigences du secteur, favorisant une élévation du niveau d'exigence des élèves ainsi qu'une meilleure compréhension des opportunités professionnelles à l'échelle européenne.

Impacts

Pour les élèves :

- Motivation accrue pour la mobilité Erasmus
- Meilleure projection professionnelle
- Renforcement des compétences linguistiques
- Valorisation du parcours Euro

Pour les équipes :

- Nouvelles approches pédagogiques (DNL, co-animation)
- Ouverture vers des pratiques internationales
- Renforcement du travail interdisciplinaire

Pour l'établissement :

- Valorisation de la formation cuisine et service
- Renforcement des partenariats européens
- Dynamique positive autour d'Erasmus

Analyse globale de la mobilité

Points forts

Interventions concrètes, ancrées dans des situations professionnelles réelles.

Utilisation authentique de l'anglais en contexte métier (DNL, TP, échanges).

Cohérence forte entre formation et attentes du monde professionnel international.

Forte adhésion et engagement des élèves.

Axes d'amélioration

Anticiper davantage la coordination des emplois du temps.

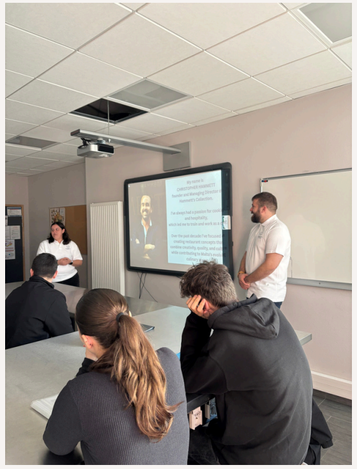
Formaliser les supports pédagogiques produits.

Élargir l'implication des équipes pédagogiques.

Structurer des temps d'évaluation et de retour réflexif avec les élèves.

Perspectives

- Pérennisation du partenariat avec le Groupe Hammett's.
- Intégration régulière d'experts internationaux dans les formations.
- Renforcement des projets pluridisciplinaires autour des mobilités internationales.



Conclusion

Cette mobilité a pleinement répondu aux objectifs du programme Erasmus+, en proposant une expérience immersive, concrète et professionnalisante.

Elle constitue un levier structurant pour :
- l'ouverture européenne des élèves
- le développement de leurs compétences professionnelles et linguistiques
- l'évolution et l'enrichissement des pratiques pédagogiques au sein de l'établissement