



**DOSSIER DE VOYAGE PROFESSIONNEL, PEDAGOGIQUE ET
CULTUREL EN CHINE
CLASSE DE TERMINALE BAC PROFESSIONNEL BOULANGERIE
PÂTISSERIE
LYCEE LES PORTES DE CHARTREUSE VOREPPE**

Pour suivre le séjour : <http://bacproalim2011voreppe.blogspot.fr/>



« On a la chance d'avoir un métier qui s'exporte » et l'idée de départ était d'aller le vérifier sur place dans le pays le plus peuplé de la planète : La Chine.
Telle a été la problématique de ce voyage professionnel, pédagogique et culturel des élèves de Baccalauréat professionnel boulangerie pâtisserie du Lycée Les Portes de Chartreuse à Voreppe (Académie de Grenoble).

NOS OBJECTIFS

- Elargir les connaissances professionnelles, culturelles et citoyennes des élèves
- Créer un échange de pratiques professionnelles avec une école chinoise de boulangerie
- Rencontrer des professionnels français de boulangeries pâtisseries installés en Chine
- Appréhender les intérêts de l'expatriation professionnelle
- Transmettre notre savoir-faire professionnel
- Participer à des démonstrations au Restaurant école Paul Bocuse à Shanghai
- Rencontrer des professionnels chinois de boulangeries pâtisseries

NOS PARTENAIRES EN CHINE



Fondée en 2008, Shanghai Young Bakers (SYB) est un programme de bienfaisance offrant une formation de boulangerie française entièrement sponsorisée aux jeunes chinois défavorisés (âgés de 17-23), leur permettant de trouver des emplois qualifiés et mener une vie indépendante après l'obtention du diplôme.

Au cours de la formation d'une année, les étudiants suivent des cours de SYB boulangerie occidentale, les compétences de vie traditionnels et en anglais, combinées avec un stage pratique dans les hôtels internationaux.

Parrainé par la Fondation Carrefour ainsi que de la Fondation Accor et d'autres entreprises, ce programme d'innovation sociale est géré par une équipe dynamique et multiculturelle, et fonctionne sous la gouvernance de la Fondation Chi Heng avec le soutien de la Shanghai Charity Foundation.

Depuis 2011, des demi-journées boulangerie, les événements de team building sociale, et du pain et de pâtisserie de restauration sont disponibles pour les individus et les entreprises qui souhaitent contribuer à la réussite et la durabilité du programme.

Site de l'école Young Bakers Shanghai



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

LE RESTAURANT-ECOLE SHANGHAI DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE

Un restaurant d'application à Shanghai

Deux écoles internationales partenaires pour un projet unique : un restaurant-école, un lieu d'échange et de partage d'un savoir-faire.

Outil pédagogique de mise en pratique professionnelle, le restaurant-école Shanghai permet aux étudiants chinois du Jiangsu Food Science College et du Shanghai Institute of Tourism de se former aux techniques culinaires et au management de la restauration. Ils sont encadrés et formés par sept jeunes diplômés de l'Institut Paul Bocuse. A deux périodes de l'année, au printemps et à l'automne, l'équipe est soutenue par les étudiants des deux programmes de l'Institut Paul Bocuse, *Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration et Arts Culinaires* et *Management de la Restauration*, sélectionnés pour effectuer leur stage de 2ème année.

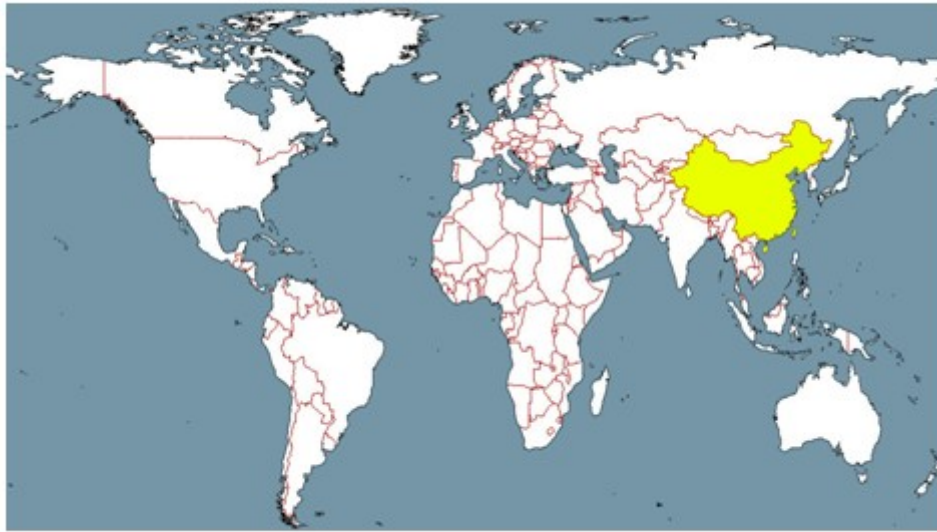
Cette initiative a pour finalité de préparer ses étudiants à entrer dans la vie active avec de solides compétences managériales interculturelles.

Ouvert à la clientèle chinoise et internationale, le restaurant-école propose une cuisine française soignée et contemporaine. Avec une capacité de 80 convives, le restaurant est ouvert pour le déjeuner et le dîner du mardi au samedi. Les horaires d'ouverture : de 11h30 à 14h00 pour le déjeuner et de 18h00 à 21h30 pour le dîner.

A l'initiative de la Région Rhône-Alpes et d'ERAI, le restaurant-école Shanghai de l'Institut Paul Bocuse est un modèle pédagogique multiculturel innovant qui a pour objectif de transmettre et de valoriser l'art de vivre à la française. Il est de plus une vitrine d'entreprises de la Région Rhône-Alpes, parmi lesquelles la Maison Chapoutier, Porcelaine Revol, Rougié, Valrhona, Malongo, Elle & Vire, le Groupe SEB, Danone. Le restaurant-école a ouvert ses portes en mai 2010, au dernier étage de l'Espace Rhône-Alpes, pour l'Exposition Universelle de Shanghai.

www.restaurantecole-shanghai.com

OÙ PARTONS-NOUS ?



NOTRE VOYAGE

DIMANCHE 20 AVRIL 2014 au VENDREDI 2 MAI 2014

Du Dimanche de Pâques à la fin de la 1^{ère} semaine des vacances de Printemps

NOTRE PROGRAMME EN CHINE

Dimanche 20 Avril 2014	Lundi 21 Avril SHANGHAI	Mardi 22 Avril SHANGHAI	Mercredi 23 Avril SHANGHAI	Jeudi 24 Avril SHANGHAI	Vendredi 25 Avril SHANGHAI/XI'AN	Samedi 26 Avril XI'AN
Vol Lyon Shanghai <i>via</i> <i>Paris</i> 18H20 Air France Repas et nuit à bord	Arrivée Shanghai 16.20 Accueil par le guide et transfert en ville Promenade rue commerçante de Nanjing Lu Nuit à l'hôtel	Petit déjeuner hôtel et transfert A/R au lycée « Shanghai young bakers » Nuit à l'hôtel	Petit déjeuner hôtel Petit déjeuner hôtel et transfert A/R au lycée « Shanghai young bakers » Diner typique : raviolis à la vapeur Nuit à l'hôtel	Petit déjeuner hôtel Echanges de pratiques professionnelles école Paul Bocuse repas au Pavillon Bocuse à Shanghai Nuit à l'hôtel	Visite du Musée de Shanghai puis traversée de la Rivière Huangpu en ferry Déjeuner Visite du jardin du Mandarin Yu Transfert A/R le soir jusqu'à la gare pour train de nuit en couchette molle pour XI'AN (diner et nuit à bord)	Arrivée le matin Transfert à l'hôtel pour le petit déjeuner Visite des fouilles Armée de soldats en terre cuite Déjeuner puis balade à vélo dans la vieille ville Diner et nuit à l'hôtel
Dimanche 27 Avril 2014 XI'AN/ PEKIN	Lundi 28 Avril PEKIN	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 1 ^{er} Mai	Vendredi 2 Mai	
Petit déjeuner à l'hôtel Visite du Marché aux plantes médicinales Déjeuner de fondue chinoise Lancer de cerf volant sur la Place de la Pagode Initiation à l'écriture chinoise Diner et transfert à la gare pour prendre le train de nuit -> Pékin	Transfert à l'hôtel petit déjeuner Place TIAN An Men, cité interdite Déjeuner chez l'habitant Balade en cyclo pousse dans les vieux quartiers Diner et nuit à l'hôtel	Petit déjeuner à l'hôtel Rencontre avec des professionnels Français installés en chine « Chez Zoé » ou Découverte d'artistes chinois « underground » Déjeuner Diner et nuit à l'hôtel	Petit déjeuner Excursion Grande Muraille Déjeuner Visite du village des JO de 2008 Spectacle de Kung-Fu Diner et nuit à l'hôtel	Petit déjeuner Initiation au Tai Ji Quan puis visite du Temple du Ciel Déjeuner Découverte du Palais d'été Diner d'adieu Nuit à l'hôtel	Petit déjeuner à l'hôtel Vol Pékin Lyon <i>via</i> <i>Paris</i> 8H55 Arrivée Lyon 17.10 Repas à bord	Un guide national francophone nous assistera pdt tout le voyage

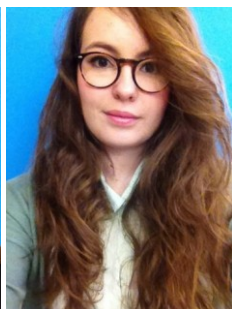
LES PARTICIPANTS AU PROJET



Alban



Anthony



Camille



Dorian



Julien



Kélian



Laura



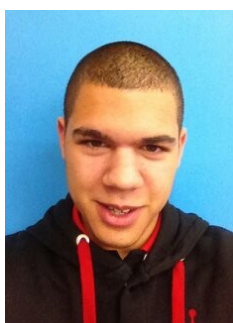
Olivier



Louna



Morgane



Mathieu



Maxime



Paula



Rudy



Thomas



Tony



Olivier BITEAU
Enseignant de
Boulangerie



Mathieu ARNAUD
Enseignant de
Pâtisserie



Franceline GIROUX
Enseignante
d'économie gestion



Anne-Lise ROCHE
Enseignante
d'anglais

LEUR INVESTISSEMENT DANS CE PROJET



Les élèves et leurs enseignants de pratique professionnelle ont produit 250 000 macarons en dehors de leurs heures de cours et en deux années scolaires.



Les cours de chinois et de culture chinoise.



Les cours de pâtisserie et de boulangerie donnés dans les laboratoires de l'établissement et ouverts au public sur réservation.



Cours de pâtisserie avec les cercles culinaires.

La confection et la mise en boîte des macarons.



LE BUDGET

- 60 % du projet a été financé par l'investissement des élèves en fabrication, en ventes de leurs produits et en cours de cuisine.
- 30 % par des subventions : Région Rhône Alpes, associations des anciens élèves de l'établissement, Direction diocésaine de l'enseignement catholique.
- 10 % par les familles.

