

Le lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes accueille actuellement 642 élèves. Les formations proposées vont de la 3e Prépa Pro, du CAP au Bac Professionnel.

Le BTS Management en hôtellerie-restauration (option A / B) a ouvert ses portes à la rentrée 2019 pour une promotion de 24 étudiants qui sont répartis dans 2 orientations différentes :

Option A : Management d'Unité de production de service en restauration, futurs managers, maître d'hôtel, etc.

Option B : Management d'unité de production culinaire forme des cadres tels que chefs de partie, second de cuisine dans la restauration collective ou restaurant traditionnel.

L'obtention de la Charte Erasmus+ conforte la volonté d'ouverture et d'échange à l'international de notre lycée déjà bien ancrée dans le secondaire.

L'ouverture à l'Europe :

Depuis 2014, des élèves de bac pro bénéficient de mobilités Erasmus+ pour réaliser des stages professionnels (programme Leonardo).

Nous faisons partie du consortium académique Erasmus+ DESIDERIUS PRO depuis 2017. Ce consortium (K102) est destiné aux élèves de première et terminale. Il leur offre la possibilité de réaliser un stage professionnel de 4 semaines. Les filières concernées sont : la restauration (cuisine et service), le commerce, la boulangerie-pâtisserie en Espagne, Angleterre et Belgique.

Grâce à Erasmus+ des enseignants et personnels de direction se sont formés dans des entreprises ou chez des partenaires scolaires.

DESIDERIUS PRO est constitué de 11 lycées professionnels bretons. Ce consortium a permis de développer notre réseau en Europe.

En 2012, nous avons mis en place un partenariat avec le lycée hôtelier espagnol Compostela (Centro Integrado de Formación Profesional) en Galice. Depuis, nous aidons des étudiants de Grado Superior (BTS) de restauration espagnols à organiser leur mobilité (lieux de stage, logement) dans le cadre du consortium académique galicien. Ce sont des étudiants qui réalisent des stages professionnels de fin d'étude. A l'inverse, nous avons accueilli des enseignants espagnols en formation dans notre lycée en cuisine.

Notre partenaire galicien se charge d'accueillir nos élèves, de les placer en entreprise, de les accompagner sur place. C'est un partenariat en toute confiance qui fonctionne et qui est très actif. Notre lien avec le consortium Erasmus+ Galicien nous a permis d'étendre nos partenaires à une autre ville galicienne en restauration (Pontevedra).

Chaque année, nous recevons un assistant de langue (anglaise/espagnole) .

Enfin, le lycée participe depuis juin 2018 à un projet K2 avec trois autres pays européens : Le Portugal, l'Espagne, la République Tchèque. Ce projet porte sur les équivalences de formation et les possibilités de nous accorder sur les crédits de formation (Ecvet).

L'ouverture à l'international :

L'année 2017 a marqué le début d'une collaboration avec le CEGEP Ste Hyacinthe au Canada. En juillet 2018, 5 jeunes bacheliers de restauration sont partis au Canada pour réaliser des études supérieures (Diplôme d'Etudes Collégiales). Cette année, 3 élèves ont obtenu l'accord de Ste Hyacinthe pour partir en juillet 2019.

Un projet émanant du Rectorat d'Académie a lancé le lycée dans une collaboration avec un lycée hôtelier de Bangi en République Centrafricaine. Un enseignant doit s'y rendre en septembre 2019 pour aider à l'organisation des cuisines.

L'ouverture du BTS MHR est une plus-value pour le lycée et l'engagement à l'ouverture internationale doit se prolonger dans l'enseignement supérieur.

Nous avons constaté les bienfaits de la mobilité pour nos élèves : meilleure estime de soi, adaptabilité au marché du travail transnational, conscience d'une citoyenneté européenne. Les futurs étudiants de BTS réaliseront leur première année en initial et en tant qu'étudiant avec une période de stage de 16 semaines.

La deuxième année, ils seront en alternance avec l'obligation de présence de 20 semaines dans l'établissement. Les mobilités sont donc prévues en fin de première année de BTS.

Les objectifs :

- Adaptabilité au marché du travail en Europe : une période de formation professionnelle de 16 semaines minimum est une expérience formatrice et épanouissante pour des jeunes qui accéderont bientôt au marché du travail.
- Acquisition de compétences professionnelles.
- Amélioration des compétences linguistiques.
- Développer la conscience européenne.
- Lutter contre les déterminismes sociaux, encourager la mobilité pour tous.
- Confiance en soi.