



Better Together en mobilité ERASMUS+

Barcelone - 28 octobre au 1er novembre 2023



Retour d'expérience de mobilité



Cette première mobilité a eu lieu à l'université de tourisme, d'hospitality et de gastronomie de Barcelone en Espagne.

Plusieurs actions avec différents axes pédagogiques ont été organisées :

- **Découverte de l'université**
- **Echanges avec les équipes pédagogiques et les étudiant(e)s**
- **Partage de pédagogie**
- **Partage de compétences**
- **Partages de valeurs communes**
- **Echanges autour des conditions de travail en hôtellerie restauration**
- **Développement du mentorat autour d'une mobilité européenne**
- **Echanges d'expériences entre mentors-mentorés et référents**
- **Découverte de la culture espagnole - gastronomique et culturelle**



Erasmus+

Les membres de l'association à Barcelone

**Filleul(e)s-parrains-
référent(e)s de l'association**

**Tous réunis autour d'une
mobilité avec un objectif
principal -> PARTAGER**

Tess Constant - Anaëlle Kaplaka -
Isabelle Boussange - Clémence Nadiras -
Margaux Chauvin - Nicole Jouffret - David
Gallienne - Etienne Chauvin - Laurent
Nadiras & Dorian Lambert



Première rencontre

Rencontre avec David Peguero - Corporate Development Director
et Isabel Lugo - Professora en CETT-UB Responsable Erasmus ETP



Présentation de l'association et du mentorat

Echanges avec les étudiant(e)s sur le
mentorat - son objectif - ses priorités.



Visite de l'université

Découverte de l'ensemble des ateliers
pédagogiques et des locaux



Retour d'expérience de Tess

Echanges autour de l'expérience de Tess qui a participé à des concours puis sur son expérience dans la restauration de luxe..



Repas au restaurant gastronomique

Service effectué par les étudiant(e)s.
Echange avec les enseignants et les élèves sur les méthodes pédagogiques.



Présentation du parcours de David Gallienne - Le jardin des plumes - Expérience top chef 2020

Présentation devant notre team et des
étudiant(e)s et enseignant(e)s de
l'université





Cours de cuisine catalane

Recette Ajoblanco et bacalhau
Découverte culinaire et gustative

Présentation du site de ressources nationale d'hôtellerie-restauration

<https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

Echanges autour de nos ressources
pédagogiques



La mobilité Erasmus+

Les soirées ont été l'occasion de déguster des plats typiquement espagnols. Durant les repas, des discussions enrichissantes nous ont permis d'échanger sur les méthodes observées durant la journée à l'université ainsi que l'expérience professionnelle de chacun.



mais également des échanges sur des thèmes qui nous sont chers dans l'association comme les conditions de travail, le mentorat en hôtellerie restauration ainsi que l'ensemble des actions mises en place.



Des visites également ont été organisées

Visite privée de la cave de Freixenet qui produit du cava



Des visites également ont été organisées

puis balades culturelles dans Barcelone : la Sagrada, la casa Batllo, le park Güell

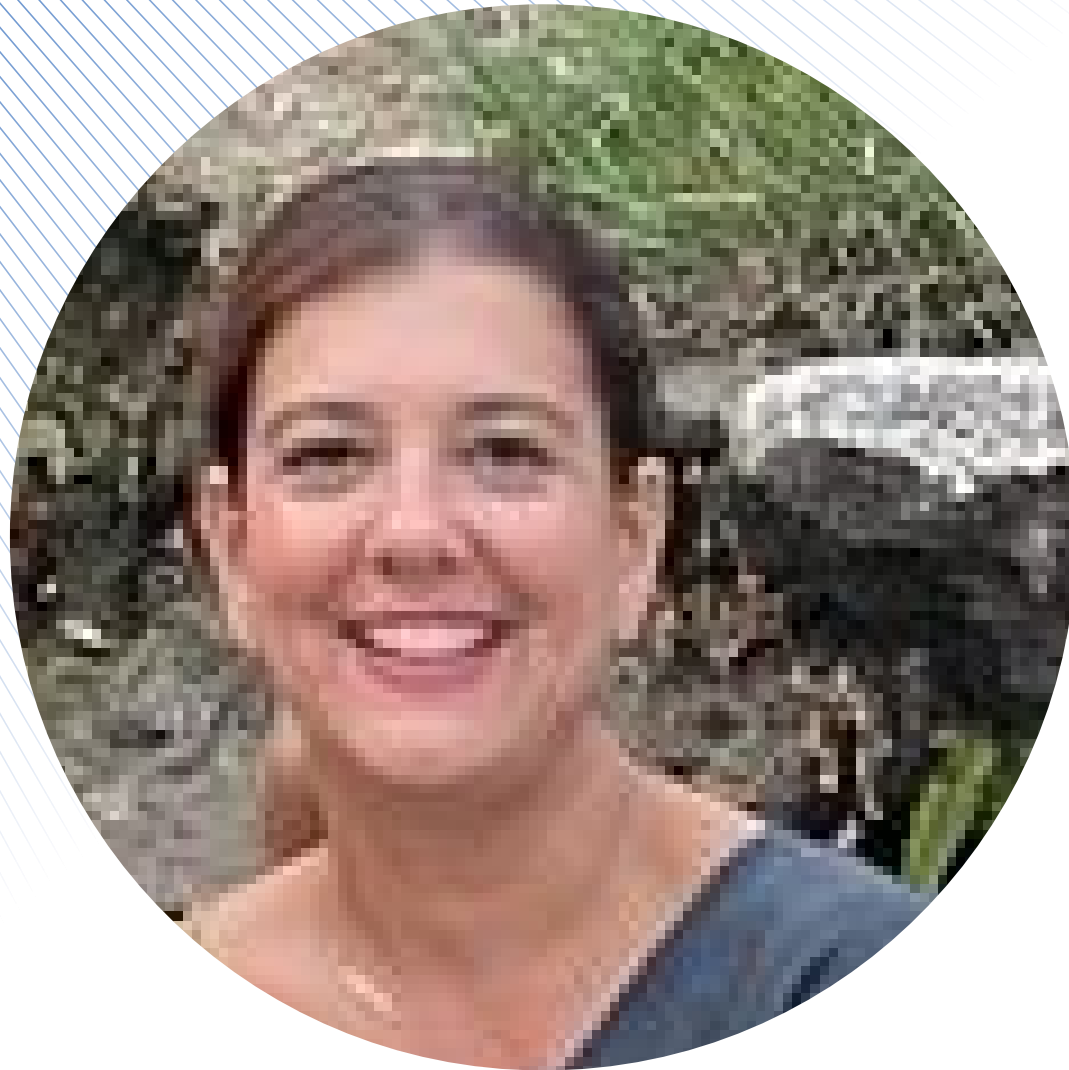


Des visites également ont été organisées

et deux soirées avec un spectacle de flamenco et la découverte du fameux et très prisé Paradiso...Meilleur bar du monde 2022



Témoignage



Quelle belle expérience ! ce séjour ERASMUS + à Barcelone a été fort en émotions, en découvertes et moments de partage. Cela offre de belles opportunités pour nos jeunes qui souhaitent parfaire l'espagnol tout en travaillant en hôtellerie Restauration.

Expérience exceptionnelle, riche de découvertes professionnelles, culturelles et touristiques

Rencontres avec des élèves et enseignants espagnols

Amitiés entre mentorés, mentors et référents, on est toujours Better Together 😊

Savoir-faire dispensés dans les cours au sein de l'université

Maîtrise de nouvelles techniques liées au terroir / pays et approches pédagogiques innovantes

Unique car ce moment a permis d'échanger sur le mentorat, les conditions de travail et nos expériences professionnelles.

Savoureuse pour sa gastronomie espagnole.

Isabelle Boussange

Témoignage



Je souhaite tout d'abord remercier l'association Better together de m'avoir donné l'opportunité de faire ce voyage de 4 jours à Barcelone.

Ce voyage m'a apporté beaucoup de choses. Il m'a par exemple permis d'être plus autonome, de m'exprimer oralement malgré mes difficultés.

Pendant notre séjour nous avons visité l'université gastronomique et cela m'a beaucoup plu de découvrir différents apprentissages.

Nous avons beaucoup ri dans le groupe. Une belle alchimie s'est créée dès le départ. Nous étions logés dans un hôtel magnifique, et on s'est régalé dans de nombreux restaurants

Anaëlle Kaplaka

Témoignage



Ce voyage à Barcelone nous a plongé dans la découverte gastronomique et culturelle de l'Espagne. A travers différentes activités, notamment la visite guidée des caves de freixenet, la dégustation de la véritable paella de Valence dans un restaurant typiquement espagnol ou encore notre rencontre avec élèves, professeurs et direction générale de l'université d'hôtellerie-restauration de Barcelone, nous avons pu partager et découvrir les coutumes de la gastronomie catalane et espagnole. Ce partage de savoirs faire est essentiel afin de créer des liens entre les différents pays. Cela nous permet de revenir, de ces séjours à l'étranger, toujours plus forts. L'objectif étant toujours de créer des relations afin de développer et promouvoir, à l'international, l'association better together.

Dorian Lambert

Remerciements



L'ensemble des membres de l'association qui ont participé à cette première mobilité à Barcelone tient à remercier

L'agence Erasmus+ grâce à qui cette mobilité Erasmus+ a pu avoir lieu

La région académique AURA qui a permis la réalisation de cette mobilité grâce au consortium CERA PRO

David Peguero et Isabel Lugo pour leur accueil incroyable au sein de l'université du CETT de Barcelone.

Un grand merci à l'ensemble des étudiant(e)s et des enseignant(e)s pour l'ensemble des échanges et partages.

Merci à la direction du CETT de nous avoir permis de créer ce partenariat qui ne fait que débiter.