

22 stagiaires allemands diplômés



Vendredi, à l'issue de ce stage, tous les participants ont reçu leur diplôme, avant de rentrer dans leur centre de formation du land de Brandebourg.

ÉCHANGES

Vendredi 22 avril, le restaurant Le Pommier était le théâtre d'une remise de diplômes pas comme les autres. En effet, l'établissement de Thierry Lhuillery, par ailleurs président de l'association "Les petits plats dans les grands" accueillait 22 stagiaires et quatre formateurs venus d'Allemagne.

En présence d'Arnaud Tanquerel, premier adjoint en charge de la Jeunesse et des Sports, ils ont ainsi couronné plusieurs semaines de stages professionnels effectués

chez des artisans de Bayeux. *"Apprentis ou salariés en alternance, ils ont travaillé pour des restaurateurs et hôteliers mais aussi un tapissier, des bouchers ou un couvreur"*, précise Thierry Lhuillery. Les entreprises d'accueil : restaurant le Pommier, hôtel Reine Mathilde, restaurant l'Assiette normande, le Grand Hôtel du Luxembourg, l'hôtel Le Bayeux, l'hôtel Villa Lara, le centre commercial Carrefour, la boucherie Saint-Loup et le centre commercial Leclerc. Des stages de plusieurs semaines

à deux mois très formateurs pour ces jeunes Allemands qui ont dû surmonter la barrière de la langue. Dix stagiaires et quatre enseignants dans dix entreprises (hôtels, restaurants et boucheries) ont suivi le programme Erasmus + KA 1 mobilités du 4 au 24 avril et huit stagiaires ont intégré huit entreprises de tous secteurs du 7 mars au 6 mai (programme Européen Emob). Cette opération était organisée en partenariat avec le GIP-FCIP du Rectorat de l'Académie de Caen.