



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE
Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie

Présentation du projet CampusMob





Présentation du Campus



Les Campus en France

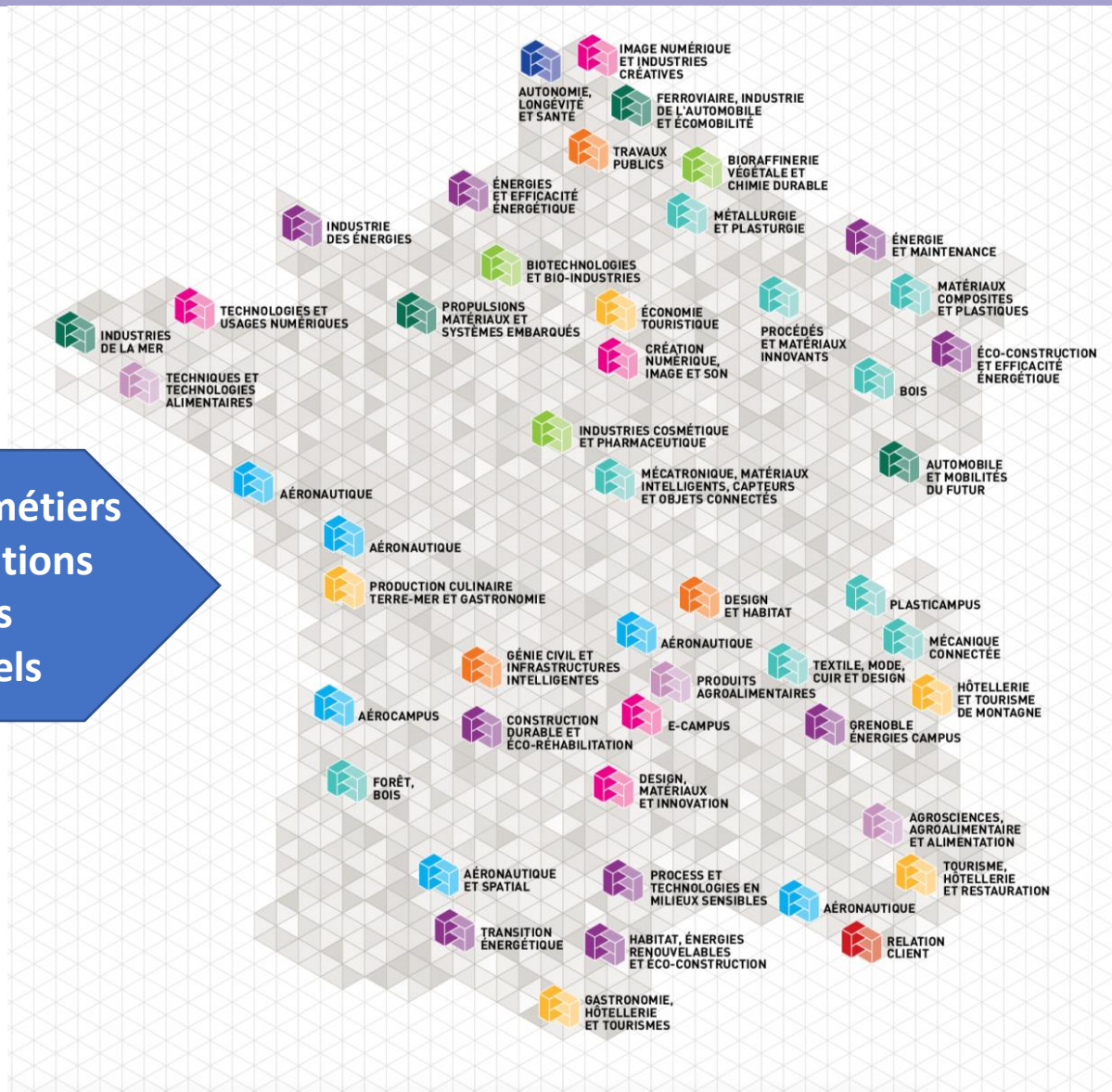


CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie



95 Campus des métiers
et des qualifications
12 secteurs
professionnels



- Culinary arts and tourism
- Food industry
- Transport
- Innovative materials
- People care and well being
- Sustainable building
- Logistics,
- Audiovisual media creation and design
- Sustainability
- Chemistry and biotechnology
- Innovative systems
- Communication, digital technology

Les Campus dans la Région Occitanie



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie

CAMPUS
m?B



6 Campuses of jobs and qualifications in 6 professional fields

Notre Campus

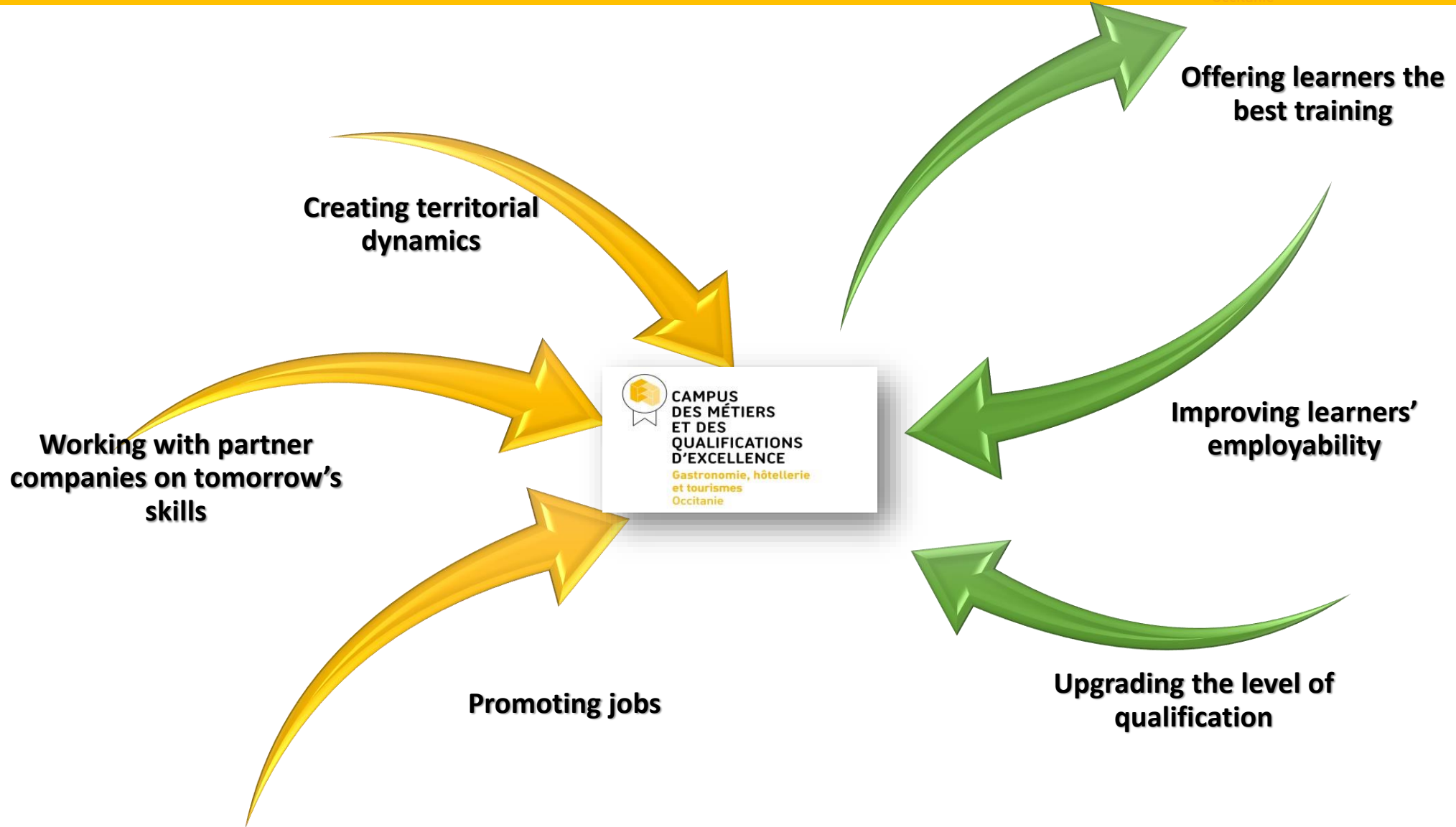


CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie



Main Missions



A professional network

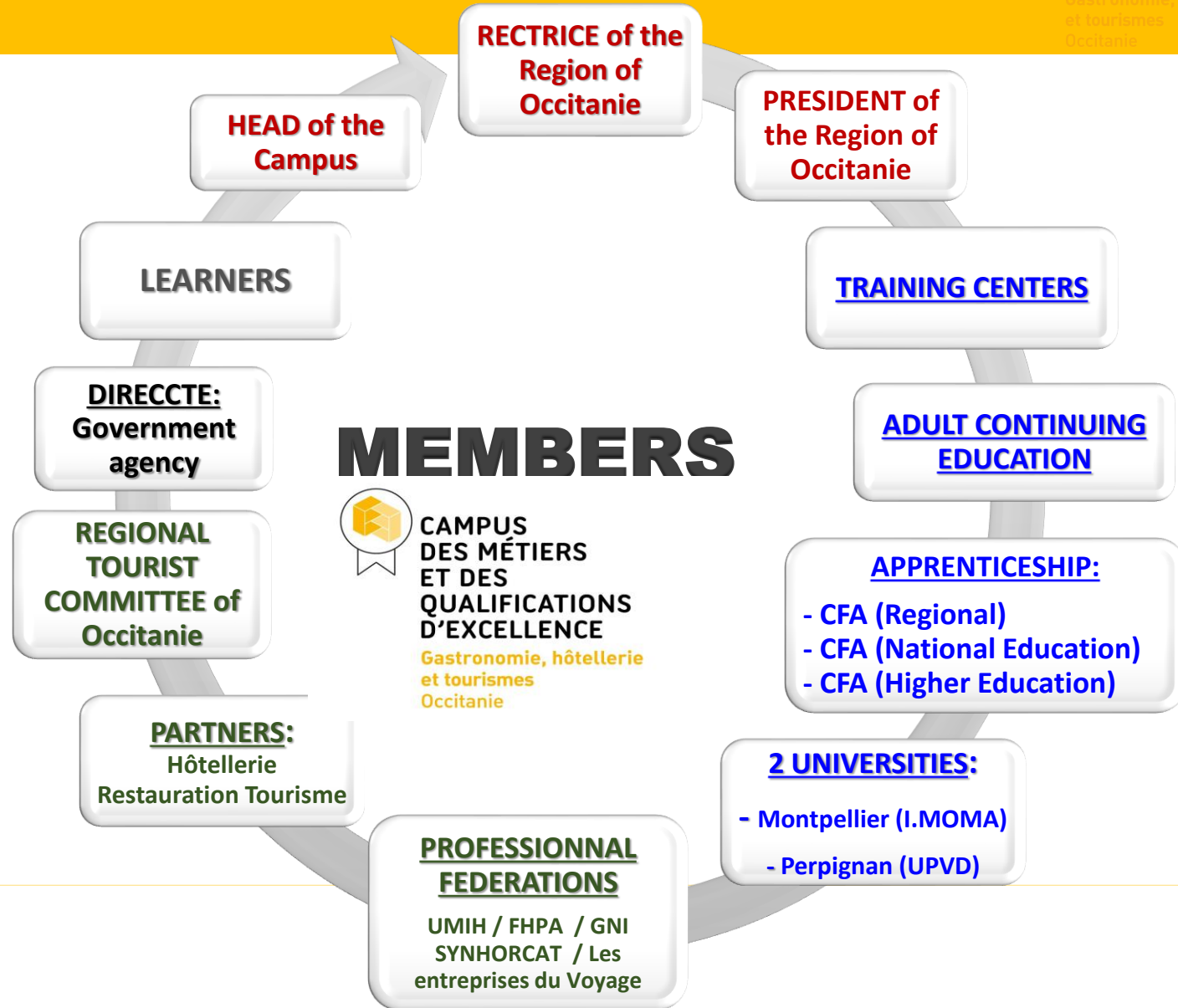
The Campus creates a network between :



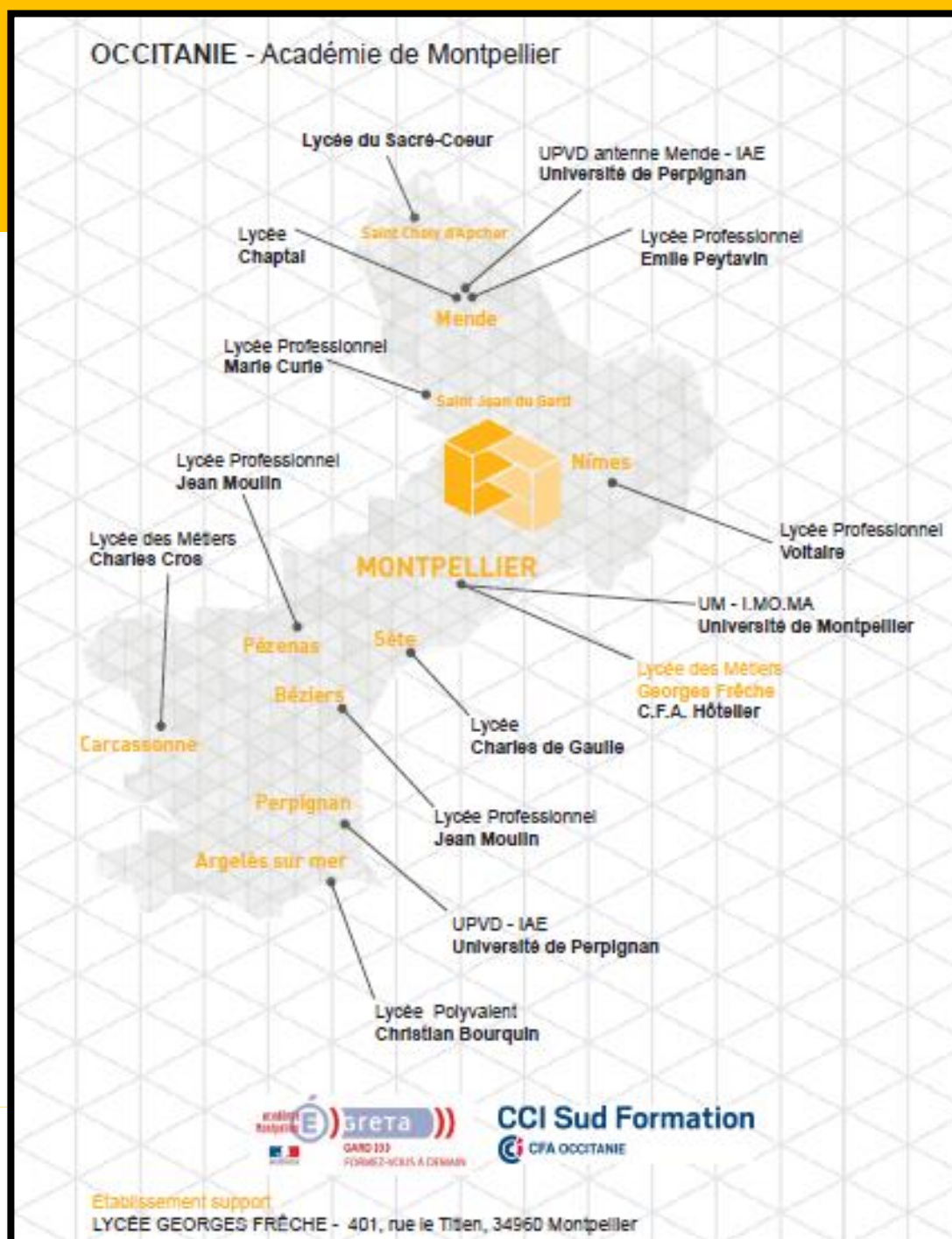
Campus Members



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE
Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie



Training centers



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie

CAMPUS
m?B

Vocational training

Hospitality and catering

Service

Cooking

Reception

Housekeeping

Tourism

Creating and selling packages

Welcoming and informing tourists

Food

Bakery

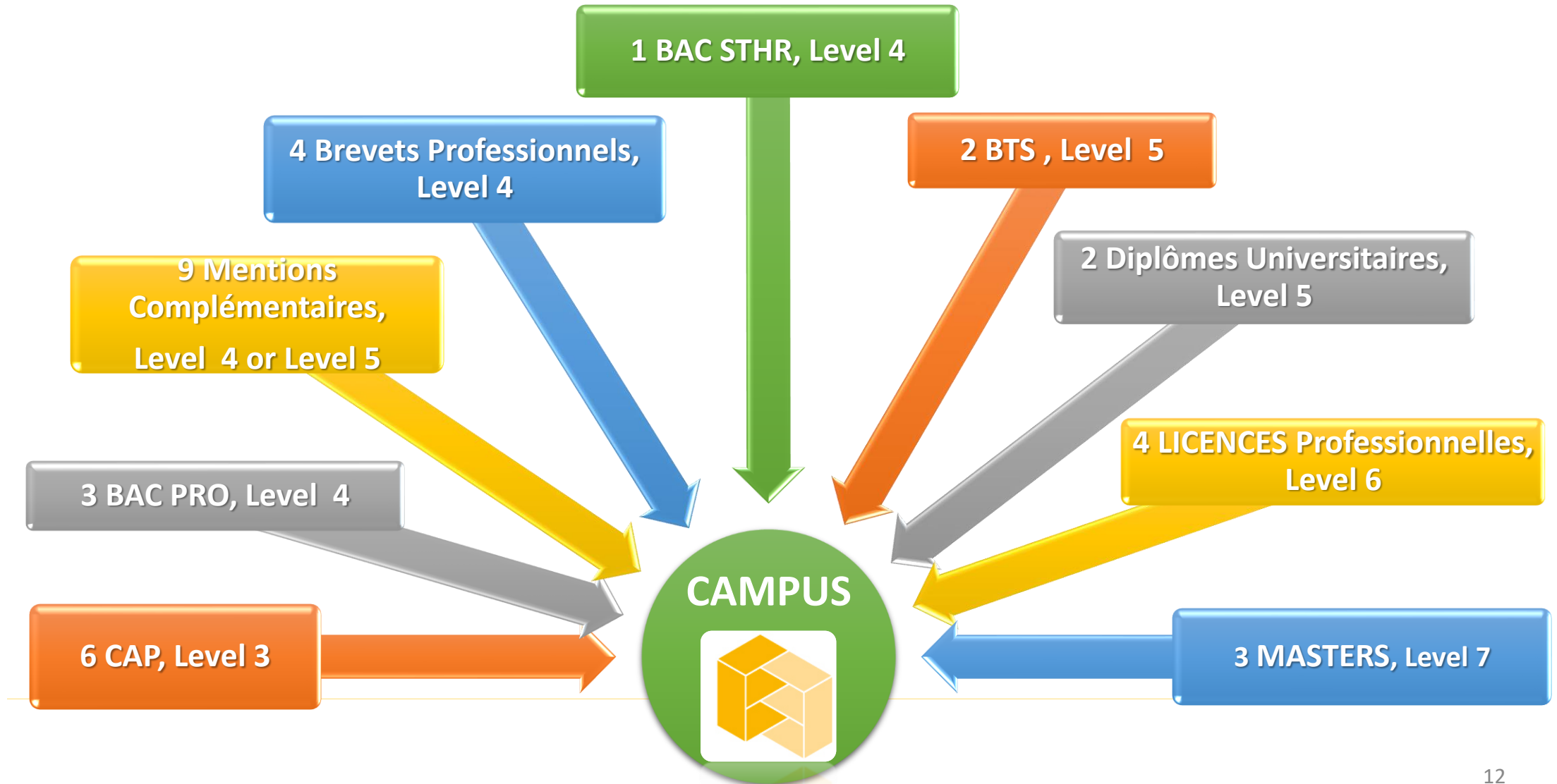
Pastry

Catering

Chocolate, ice cream and confectionery making

Cheese making and selling

Training courses



Professional partners

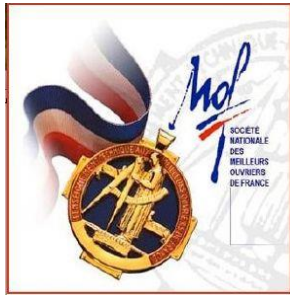


CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie



Since 2003, the « Toques Blanches du Roussillon association, » composed of 40 top Chefs, develops culinary arts in the region and promotes local production.



- G. GOUJON** : M.O.F. Cuisine – Auberge du vieux puits 3* Michelin
- O. BAJARD** : M.O.F. et Champion du Monde des métiers du desserts, Chocolatier
- G. CABIRON** : M.O.F. Desserts glacés
- H. POCH** : M.O.F. Boulangerie
- M. SIMONNEAU** : M.O.F. Maître d'Hôtel
- D. LAPORTE** : M.O.F. Sommellerie
- L. AGAR** : M.O.F. Barman

...

Different professional federations are members of the Campus



Hospitality structures rated 1 to 5*, Relais & Châteaux.



Encouraging shared training between schools and industries

IMPROVING QUALITY

Internal objectives



- Improving work methods and environment
- Consolidating skills
- Better integrating new staff members
- Having shared working methods
- Teaching autonomy

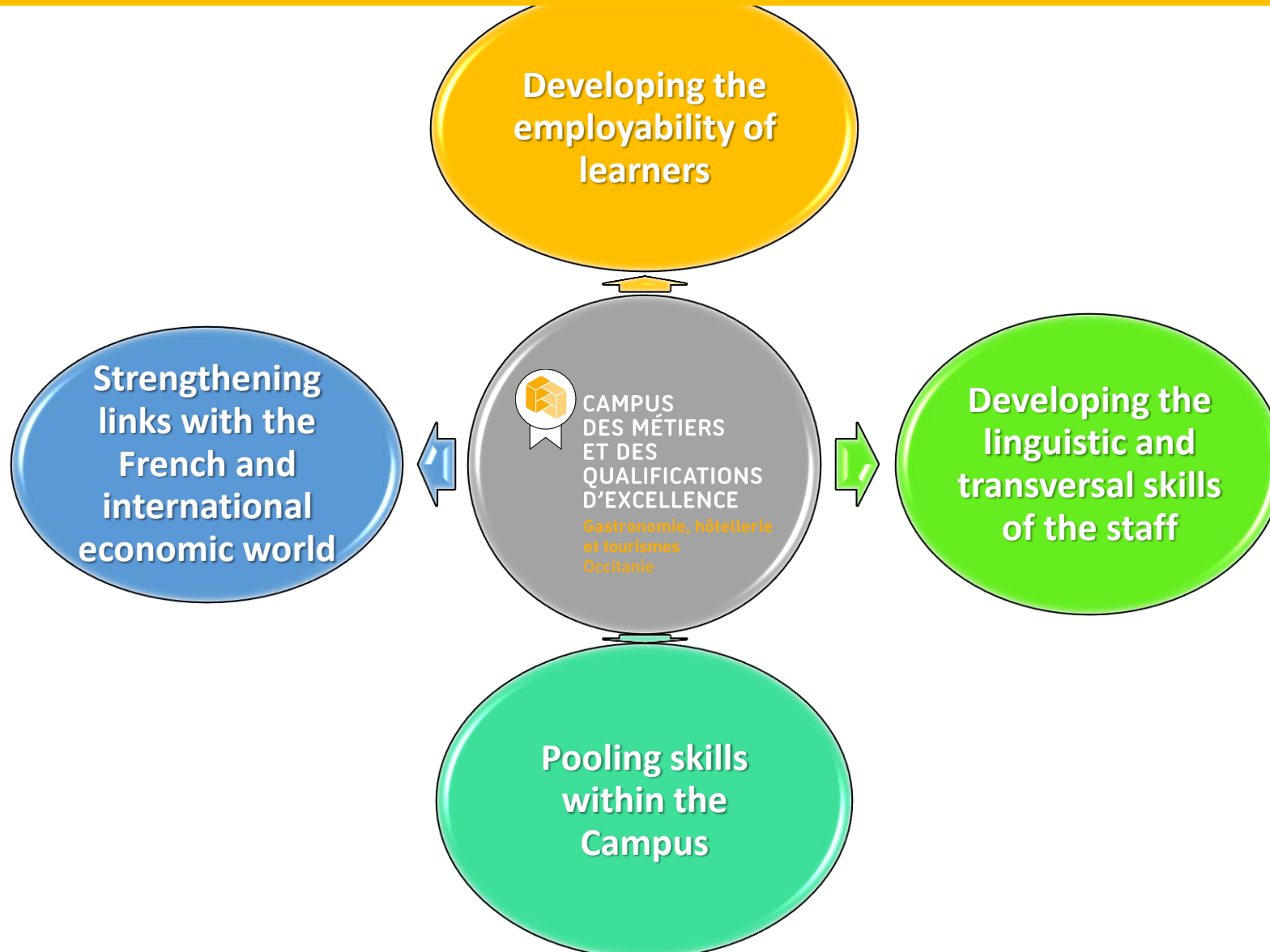
External objectives



- Identifying and anticipating the needs
- Improving internship
- Improving training
- Creating mutual trust
- Making training places more positive

International opening

Main objectives



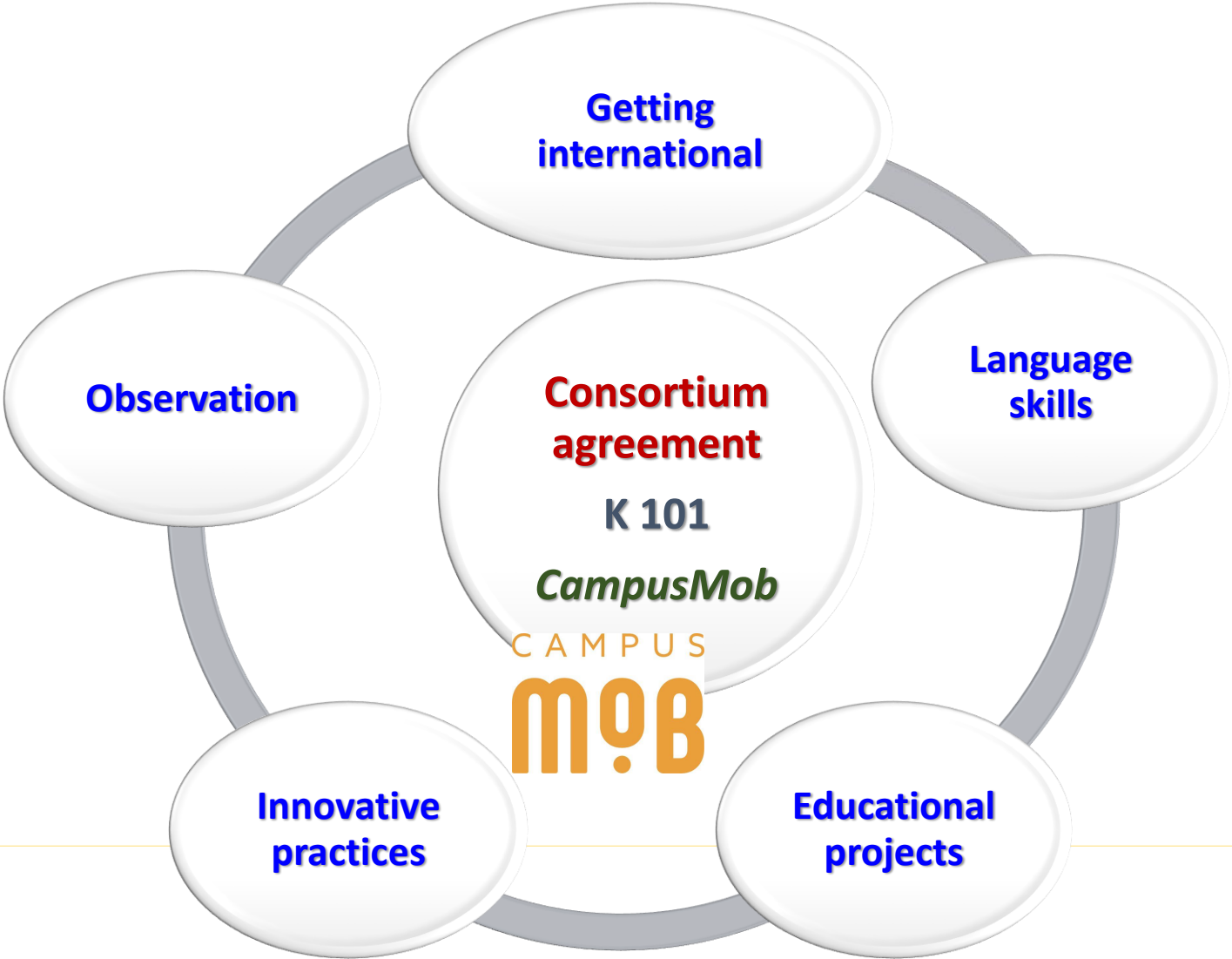
International opening Strategy



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE
Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie



Staff consortium agreement: CampusMob



Le projet CampusMob



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie

1. CampusMob, c'est quoi ?
2. Pour qui ?
3. Exemples





CampusMob,
c'est quoi ?





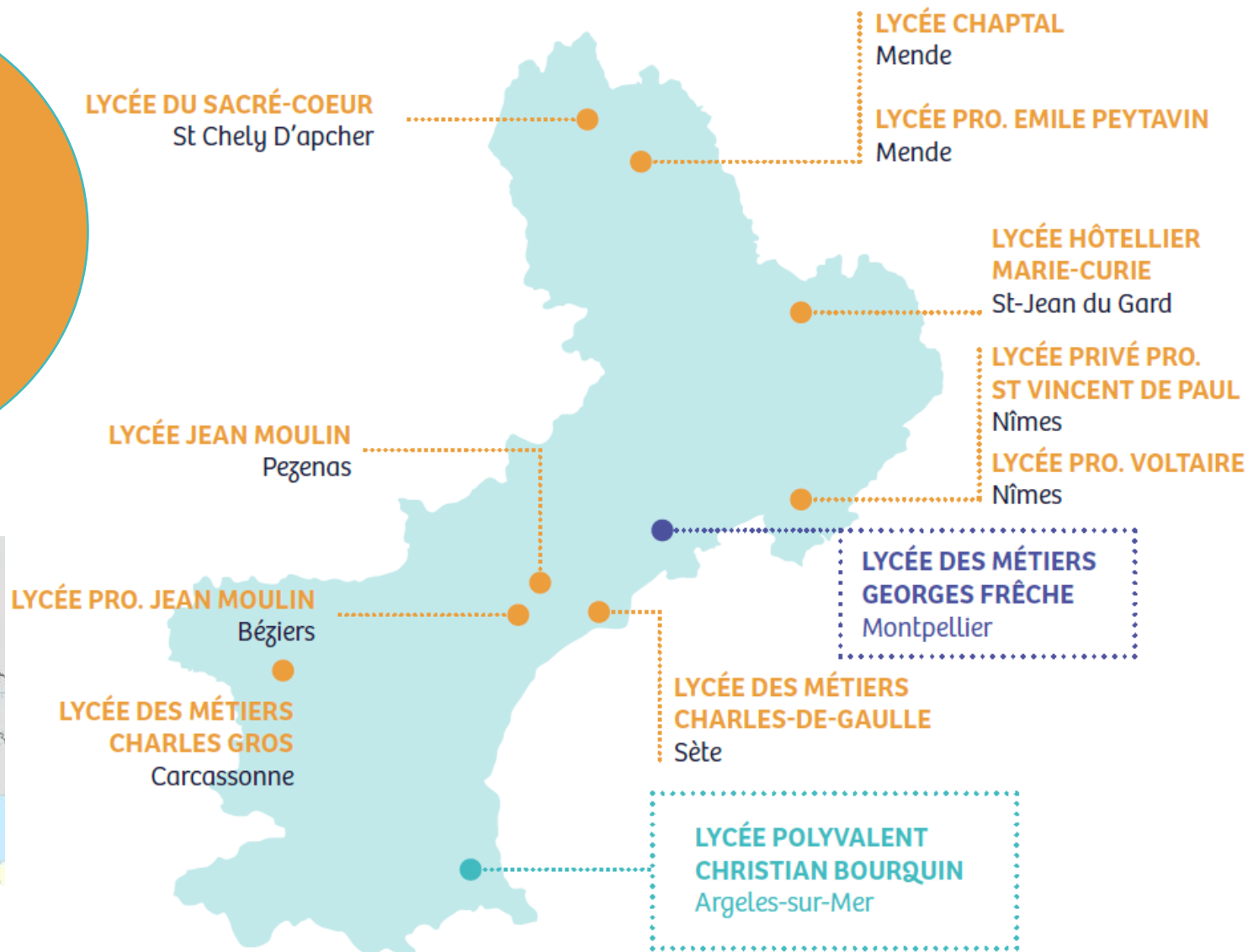
- Etablissement support du Campus
- Etablissement support du Consortium
- Etablissement membre du Campus et de CampusMob

Principal
projet de
mobilité en
France

118
mobilités
de
personnels

Evaluation
Erasmus+ :
92,5 / 100

Consortium
Erasmus+
de 12 lycées





Ouverture internationale des 12 établissements membres

Innovation et échange
de pratiques
pédagogiques

Prescripteurs auprès des
apprenants,
ambassadeurs auprès de
la communauté éducative

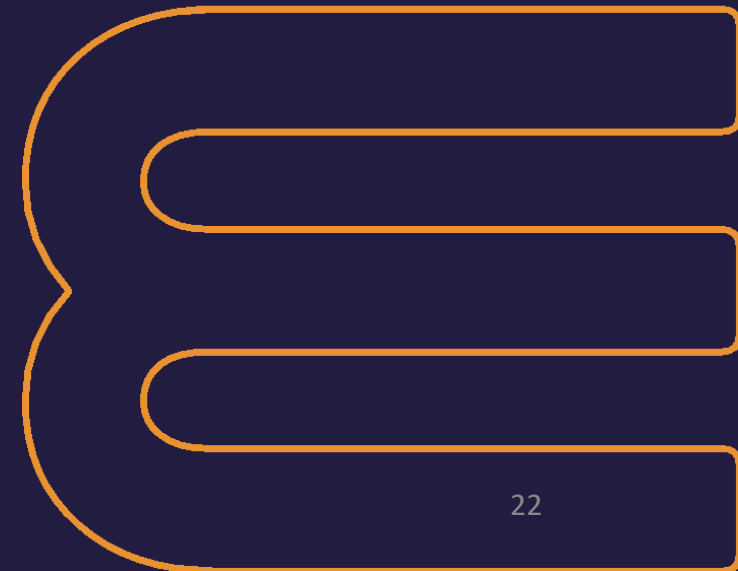
Priorités

Développement du
réseau des
partenaires
internationaux

Perfectionnement
linguistique des
personnels



Pour qui ?



**Personnels de
direction**

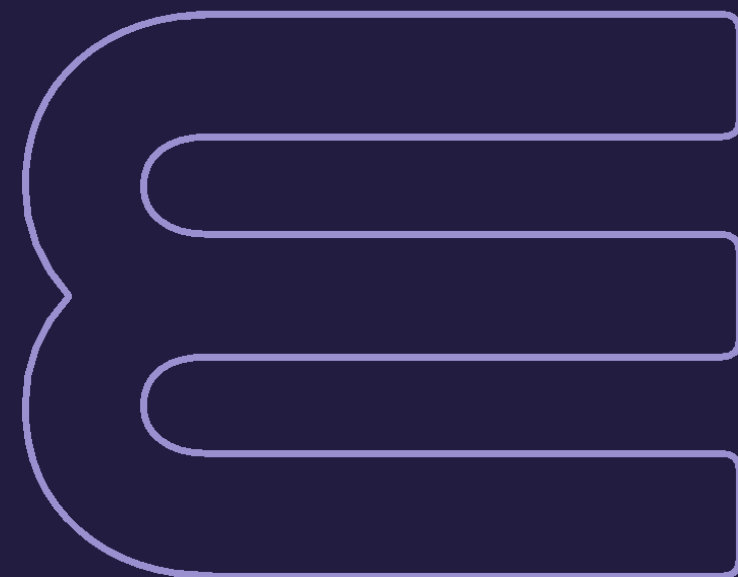
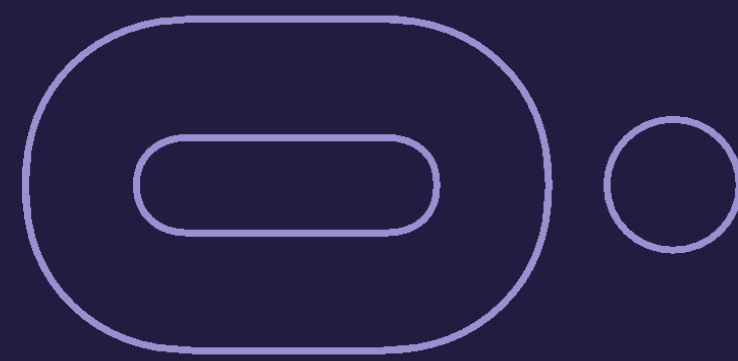
**Personnels enseignants
en filière Gastronomie
Hôtellerie Tourisme**

**Personnels
administratif**

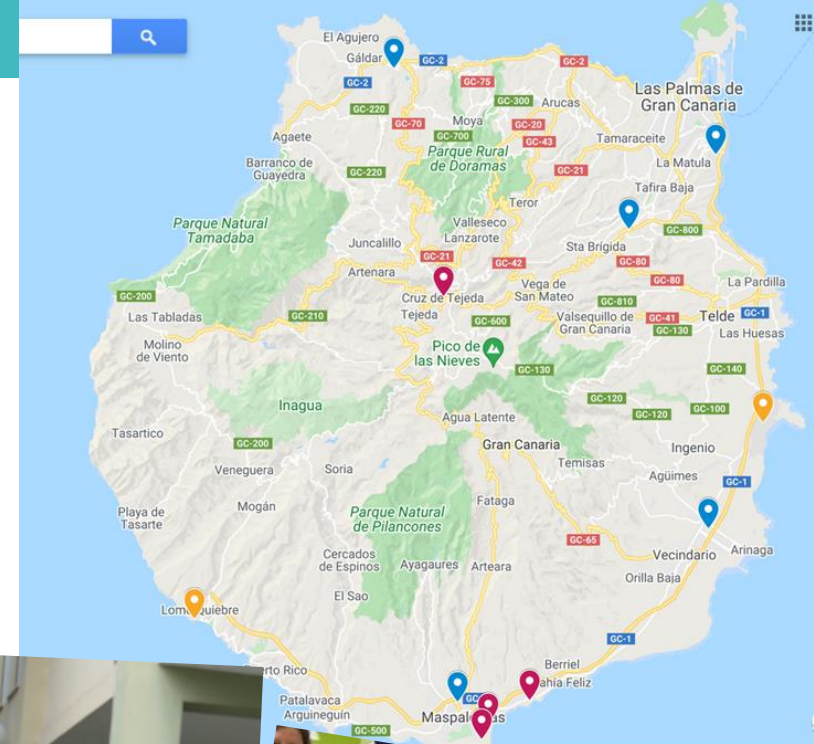
**118 mobilités
de personnels**



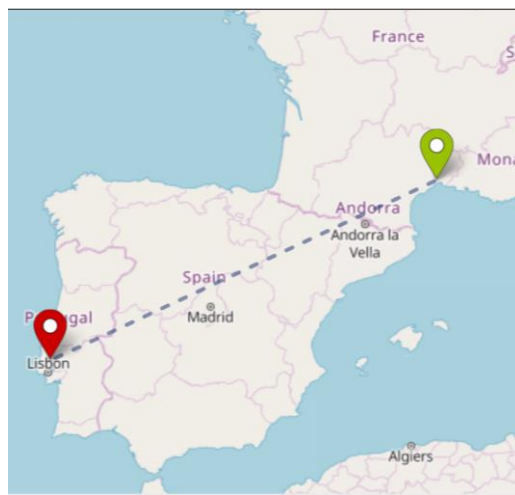
Exemples



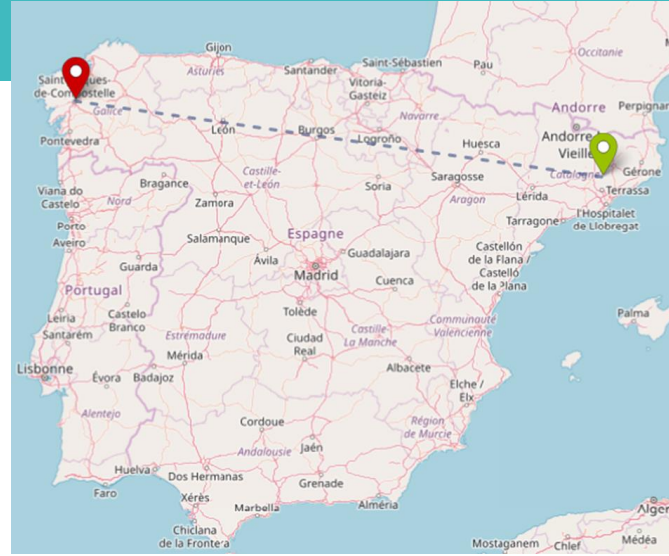
CAMP1 Gran Canaria (11/2021) - 12 participants



CAMP2 Lisbonne (09/2021) - 13 participants



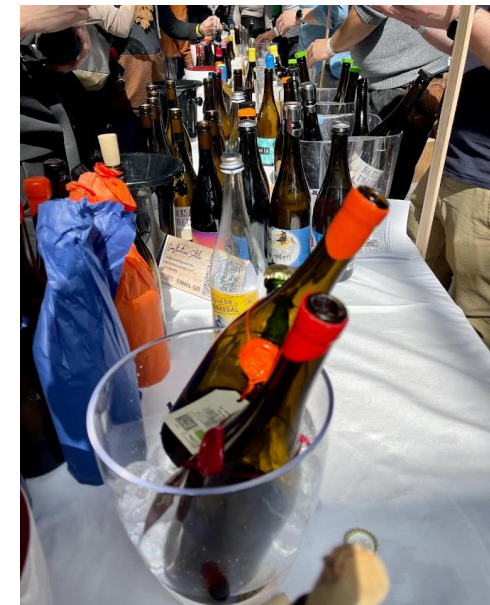
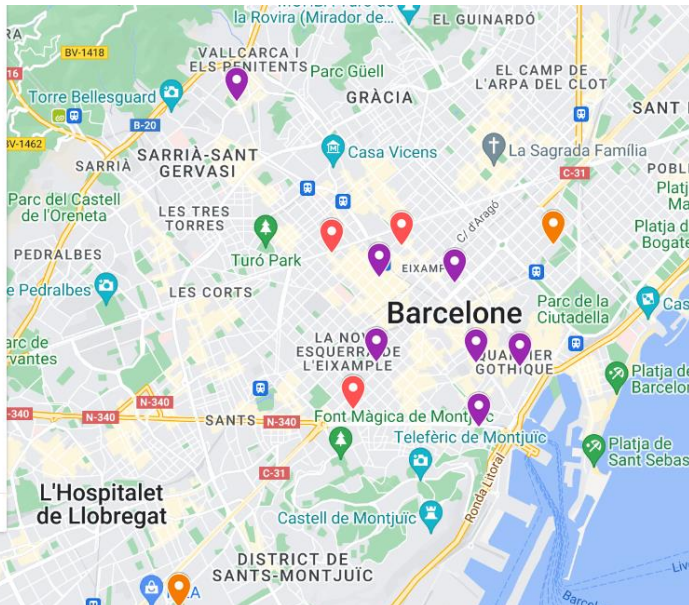
CAMP3 Santiago de Compostela (04/2022) - 15 participants



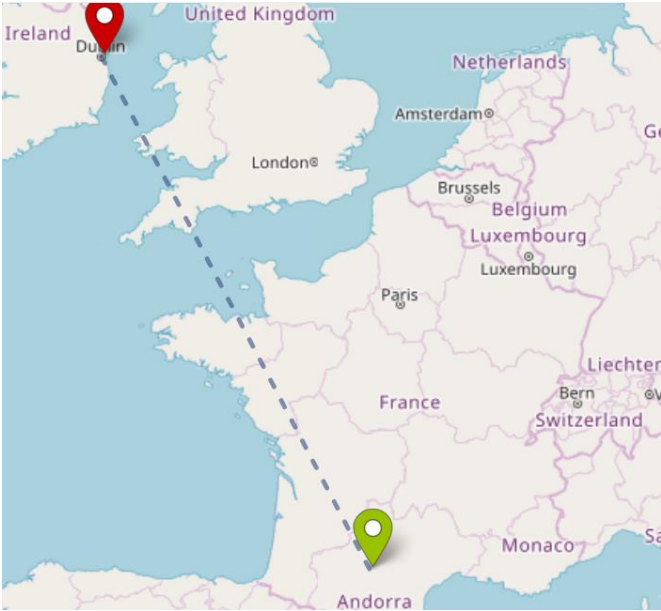
CAMP5 Barcelona (04/2022) - 19 participants



- Sites CAMP5
- Styles individuels
 - Gresca
 - El Nacional
 - CETT : School of Tourism, Ho...
 - gatblau
 - Rasoterra
 - Plata Bistro
 - Feria Alimentaria (Fira Barce...
 - Av. del Paral·lel, 39
 - La Boqueria
 - ABaC
 - Tunateca Balfegó Espai Gast...
 - Tragaluz
 - Cerveseria 2D2Dspuma
 - Vella Terra (Feria vinos natur...
- Carte de base
- SANTA-FATJO
 - Cornellà de Llobregat
 - Parc de Can Mercader



CAMP4 Dublin (07/2022) - 35 participants



34 mobilités individuelles

10 pays de l'Union Européenne

D'avril 2022 à novembre 2022

(Tous types de personnels)

*Mobilité d'observation
Ou / et
Mobilité d'enseignement*



Erasmus+

CAMPUS
MOB





CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE

Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie

CAMPUS
m?B



Merci pour votre attention



CAMPUS
DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE
Gastronomie, hôtellerie
et tourisme



CAMPUS
m?B



Erasmus+