

## **Rapport de Régis Bousquet professeur de cuisine en mobilité à Barcelone en février 2019**

Dans le cadre du programme Erasmus +, je me suis rendu dans l'établissement « Jesuitas Sarrià - San Ignacio » à Barcelone du 26 au 28 février. Cet établissement dispense des cours du primaire au supérieur à environ trois milles apprenants.

J'ai participé à plusieurs cours de cuisine en atelier, donnés à des classes de première et seconde d'hôtellerie restauration. J'ai effectué deux cours de technologie, sur « les nouvelles tendances de la cuisine française » en classe de français à des « seconde hôtellerie restauration » et à une classe de « première tourisme » avec l'aide d'Isabelle Perez et Elisa Rosello, professeurs de français.

Dans le cours de cuisine du chef Marco Castello avec la classe de seconde restauration, j'ai mis en place la production d'une spécialité française régionale « La Bourride ».

Dans un esprit d'échange et de partage, tous ces cours se sont très bien déroulés. J'ai ensuite été invité à visiter puis à déjeuner au restaurant d'application avec la personne en charge des échanges internationaux « Marta Munte Fabregas ».

Cette expérience a été très agréable tant avec les élèves qu'avec tous les professeurs.