



INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO Y EL PROCESO DE SELECCIÓN

PROGRAMA PENÉLOPE 2018/2019

Acción clave 2: KA 229

PROYECTO: 2018-1-FR01-KA229-048355_2

FINALIDAD DEL PROYECTO

Facilitar la participación en el Programa Erasmus+ a los estudiantes de ciclos de Formación Básica de Cocina y Gastronomía y Grados Medios Medio de Servicios en Restauración y Cocina y Gastronomía de la Escuela de Hostelería del IES Antonio Buera Vallejo de Guadalajara.

Se trabajará con la gastronomía de los dos países que participan en el proyecto como un vector cultural permitiendo el aprendizaje de idiomas, descubrir una cultura extranjera, dominar las competencias técnicas y profesionales.

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- El proyecto permitirá a los estudiantes y profesores comparar sus prácticas profesionales, sus conocimientos y habilidades, y comprender mejor las innovaciones tecnológicas en la industria de hoteles y restaurantes. Se producirán hojas técnicas y recetas en francés, español e inglés, así como servicios culinarios.
- Mejorar en las habilidades lingüísticas
- Descubrir una cultura gastronómica extranjera.
- Adquirir conocimientos profesionales.
- Desarrollar la autonomía de los alumnos.
- Utilizar las TIC y las innovaciones tecnológicas en hostelería.

Estos objetivos forman parte de la lucha contra el abandono escolar y promueven la perseverancia escolar. Promueven las prácticas innovadoras y las comparten con otras instituciones.

TRABAJOS QUE SE REALIZARÁN:

Se producirá un libro de cocina y un glosario gourmet común en 3 idiomas (español, francés e inglés), adquirir nuevos conocimientos técnicos y nuevos conceptos innovadores, para trabajar de forma interdisciplinaria.

Las actividades remotas con el uso de las TIC (e-twinning, video, skype ...) ayudarán a promover la comunicación en idiomas extranjeros y enfrentarán las diferentes prácticas profesionales, antes de cualquier movilidad física.

- Las movilidades físicas (talleres culinarios, visitas a la herencia gastronómica local, realización de comidas juntas ...) también permitirán una práctica activa y en condiciones reales de las lenguas vivas, el descubrimiento de otra cultura gastronómica y los productos locales, una adaptabilidad a nuevas formas de trabajo promoviendo así la autonomía profesional y personal de los alumnos.

- El trabajo franco-español en parejas debe permitir a los estudiantes interactuar, descubrir nuevas recetas, adaptarlas, mejorarlas, presentarlas y resaltarlas a la clientela.

QUE SE PRETENDE FOMENTAR:

Con esta formación los alumnos no solo adquieren conocimientos en disciplinas específicas, si no que refuerzan capacidades transversales claves como son: estimular a los alumnos que continúen con su formación en el marco de la Comunidad Europea; aportar una imagen positiva a otra sociedad y viceversa; comprender como se trabaja en otra zona geográfica distinta, sus diferentes



Crear personas multiculturales, facilitar la integración en el mercado de trabajo internacional. Junto con otros rasgos de personalidad: tolerancia, la confianza en uno mismo, la capacidad de resolver problemas, la curiosidad, la conciencia de las propias virtudes y defectos y un carácter decidido e innovador.

CRITERIOS DE SELECCIÓN DEL ALUMNADO

Los criterios de selección serán los siguientes:

1. EXPEDIENTE 25%
2. NIVEL DE IDIOMA 25%
3. MADUREZ 25%
4. CARTA DE PRESENTACIÓN (con posible Entrevista) 25%

I. EXPEDIENTE (Tiene un 25% sobre el 100% de valoración)

Correspondiente a la nota media del primer curso del ciclo formativo. Si el alumno está cursando primer curso, nota media de los contenidos de los módulos impartidos hasta el mes de diciembre.

Los puntos asignados a esta parte son:

- 1 punto a los que tengan una nota media desde 5 hasta 6.
- 2 puntos a los que tengan una nota media desde 6,1 hasta 7.
- 3 puntos a los que tengan una nota media desde 7,1 hasta 8.
- 4 puntos a los que tengan una nota media desde 8,1 a 10.

2. NIVEL DE IDIOMA (Tiene un 25% sobre el 100% de valoración)

2.1. Se realizarán pruebas objetivas orales y escritas de inglés o del idioma requerido en el país donde se desarrollará el proyecto (inglés/francés)

-Prueba Oral: 60% y Prueba Escrita: 40%

2.2. Certificados oficiales de francés o inglés requerido en cuyo caso no se hará pruebas escritas ni orales si se certifica un nivel de B1.

Los puntos asignados a esta parte son:

- 1 punto a los que tengan una nota media desde 5 hasta 6 o no tengan forma de certificar el idioma.
- 2 puntos a los que tengan una nota media desde 6,1 hasta 7 o certifiquen el nivel de idioma con instituciones o empresas no públicas.
- 3 puntos a los que tengan una nota media desde 7,1 hasta 8 o certifiquen un nivel de idioma A2.
- 4 puntos a los que tengan una nota media desde 8,1 al 10 o certifiquen un nivel de idioma B2.

4. ENTREVISTA CON EL TUTOR Y PROFESORADO DEL ALUMNO (Tiene un 25% sobre el 100% de valoración)

Entrevista del tutor donde se recogerá una valoración de todos los docentes que imparten clase al alumno y valoren el grado de madurez, responsabilidad y situación familiar. Los puntos asignados a esta parte son:

- 1 punto a los que tengan una evaluación de 0 a 2.
- 2 puntos a los que tengan una evaluación de 2,1 hasta 3.
- 3 Puntos a los que tengan una evaluación de 3,1 hasta 4.
- 4 puntos a los que tengan una evaluación de 4,1 hasta 5.

Considerando que los criterios de ésta evaluación serán dados por los docentes que les imparten clase, se haría una media entre todas las aportaciones según el varemos siguiente:

- **de 0 a 2 de nota:** son aquellos alumnos que no se les considera están preparados para asumir las responsabilidades del programa ni para responder en el ES de acogida según el comportamiento y actitud observada durante la estancia en las aulas de la Escuela de Hostelería.

- **de 2,1 a 3 de nota:** son aquellos alumnos que están preparados para asumir las responsabilidades del programa y posiblemente puedan responder en el IES de acogida, pero son alumnos que han mostrado poco interés durante su estancia en las aulas de la Escuela de Hostelería, asistiendo con poca regularidad a clase y con poca participación en algunas las materias formativas.

- **de 3,1 a 4 de nota:** son aquellos alumnos que están preparado para asumir las responsabilidades del programa y responder en el IES de acogida según han demostrado en la estancia en las aulas de la Escuela de Hostelería. Son alumnos que tienen una valoración de sus docentes por encima del 50% en su nivel de asistencia y responsabilidad, la participación en los módulos del ciclo es suficiente y el interés mostrado por los contenidos de los módulos que se le imparten.

- **de 4,1 a 5 de nota:** son aquellos alumnos que están preparado para asumir las responsabilidades del programa y responder en el IES de acogida según han demostrado en la estancia en las aulas de la Escuela de Hostelería. Son alumnos que tienen una valoración de sus docentes por encima del 80% en su nivel de asistencia y responsabilidad, la participación en los módulos del ciclo es suficiente y el interés mostrado por los contenidos de los módulos que se le imparten.

4. CARTA DE PRESENTACIÓN (con opción de Entrevista personal, tiene un 25% sobre el 100% de valoración)

Se pedirá a todos los participantes la redacción de una carta de presentación donde expongan los motivos por los que creen deben ser admitidos en el proyecto, cuáles son las expectativas y grado de compromiso con el proyecto.

La puntuación dada en este punto será otorgada por la Comisión de Selección.

COMISIÓN DE SELECCIÓN DEL ALUMNADO

La Comisión de Selección está integrada por:

- Dña. Elena Tecedor Yangüela, Directora del IES Antonio Buero Vallejo que actúa como Presidenta
- D. Javier Carpintero Cana, Jefe de Estudios de la Escuela de Hostelería que actúa como vocal.
- Dña. Esther Pazos Budia, Coordinadora del proyecto Erasmus+, que actúa como vocal.
- Dña. Carmen Menjíbar, Secretaria del IES Antonio Buero Vallejo que actúa como vocal.
- Representante del Departamento de Idiomas del IES Antonio Buero Vallejo que actúa como vocal

FUNCIONES DEL CENTRO Y CENTRO CORRESPONSAL

Nuestro centro

Será responsable de la organización de los trabajos en el IES y de::

1. Preparar el programa de participación en la movilidad con la colaboración de los profesores coordinadores en Francia
2. Preparar a los alumnos culturalmente con las distintas actividades que se van a realizar en el destino.
3. Contratar los seguros de viaje y billetes de viaje y vuelos.
4. Asegurarse que los alumnos llevan toda la documentación necesaria.
5. Hacer el seguimiento del desarrollo de la actividad tanto en el IES como en Francia y volcar los resultados a la web y redes sociales del Centro.
6. Controlar a los alumnos durante la estancia en Francia para los no tengan familia de intercambio.
7. Organizar las actividades durante las movilizaciones en Guadalajara.

Centro Coordinador de acogida

Será el responsable el equipo de profesores del centro de acogida de:

1. Buscar el alojamiento para los que no tengan corresponsal de intercambio.



2. Guía y asesorar a nuestro IES en lo que en destino necesite

IMPACTO DEL PROYECTO

- El impacto sobre los participantes como personas de este proyecto van a ser:

Los alumnos van a experimentar situaciones en donde tendrán que aprender a desenvolverse por sí mismos, tanto a nivel personal como profesional y ello llevará consigo jóvenes más maduros y autónomos. También va a proporcionar un mayor conocimiento de las diferencias culturales, jóvenes más respetuosos y tolerantes. Tendrán que aprender a participar activamente en el grupo de trabajo. Y la mejora de las competencias lingüísticas de nuestros alumnos

- El impacto en las competencias profesionales de los participantes:

Se desarrolla una de las competencias profesionales del título de Técnico de Grado Medio y Básica que es la de gestionar su carrera profesional, analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje, creemos que estas movidades en Francia ayudarán a conocer otras formas de trabajo con su cualificación y los cambios que se producen según el avance tecnológico.

También mejorará la competencia clave de "aprender a aprender" pues deberá conocer el método de trabajo relacionados con su rama profesional, superar obstáculos que se presenten y aprender de ellos. Como también realizarán un servicio, aprenderán también al trato y la atención al cliente.

- Impactos del proyecto en el Centro Educativo a medio y largo plazo:

La mejor difusión de los proyectos KA229, Erasmus +, es la de comunicación del éxito de las movidades y los resultados de estos programas entre los mismos alumnos, creemos que en un corto plazo de tiempo, mejorará el interés por estudiar otros idiomas, no solo en los alumnos de formación profesional, sino para el resto de los niveles educativos. Creemos que mejorará el interés de los alumnos por estudiar las profesiones que oferta el centro educativo, al saber que tienen la posibilidad de ampliar su formación en el extranjero. Esto invitará también a comprender la necesidad de un aprendizaje permanente necesario a lo largo de su vida laboral y facilitará el auto-aprendizaje.

Al desarrollar una mayor actividad de contactos con profesores y centros de otros países, esto provocará en el centro educativo una mejor imagen a nivel Europeo, respecto a la calidad y la metodología de las enseñanzas, dando difusión de los eventos y actividades internacionales en su página web, tableros de anuncios del centro. Confiamos, que aumente el interés de implicación de los profesores en otros programas Erasmus +

También queremos que la mentalidad de nuestros alumnos a la hora de buscar empleo, no se limite a su entorno local o regional, si no abrir horizontes hacia Europa

Creemos que tendrán una buena repercusión a nivel regional, ya que somos el único centro que oferta estudios de Formación Profesional de Hostelería y Turismo y pensamos que añade valor a las enseñanzas el poder participar en proyectos con Europa.

DIFUSIÓN DEL PROYECTO

Todas las acciones y movidades, resultados y logros se darán a conocer de la siguiente manera:

- Se hará publicidad en la página web de nuestra institución para que toda la comunidad educativa (profesorado, alumnos y familias) visualicen las acciones del proyecto.
- Utilizarán medios de comunicación públicos locales y/o regionales para difundir los resultados obtenidos. Público objetivo: público en general de la región, provincia y ciudad.
- Informaremos al claustro de los resultados que vayamos apreciando y se reflejarán asimismo en las memorias de los departamentos, memoria del coordinador del programa KA 229, reflejándose en la memoria final de centro.
- Asegurar que todos los miembros que trabajamos en este proyecto, estemos dados de alta en la plataforma eTwinning.

- Información del proyecto en paneles informativos de nuestro centro distribuidos estratégicamente.
- Envío de e-mail corporativos a organizaciones empresariales y asociaciones de nuestra ciudad y de Castilla-La Mancha.
- Difusión en el facebook y twitter de la Uni.
- Reuniones informativas de Erasmus+ para los posibles candidatos, acompañados de los alumnos que han realizado esa movilidad.

CALENDARIO

Las acciones a realizar marcadas en el calendario serán:

- Campaña informativa durante el curso 2018-2019 donde se dará información y difusión sobre el proyecto. Noviembre-Diciembre 2018
- Se abrirá convocatoria para solicitar participación: Diciembre 2018
- Selección de participantes a través de la baremación previamente desarrollada: Diciembre 2018
- Publicación de listas de los alumnos seleccionados: Enero 2019
- 1ª Reunión con los alumnos seleccionados: Enero 2019

SOLICITUDES

Los interesados que han presentado ya la solicitud en plazo de participación en el proyecto, deberán presentar en el registro del IES la solicitud formalizada del programa, anexando toda la información que en ella se pide antes del 17 de Diciembre de 2018.

Guadalajara, 05 de Diciembre de 2018

 

Fdo.: Dña. Elena Tecedor Yangüela
DIRECTORA DEL IES ANTONIO BUERO VALLEJO Y ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
GUADALAJARA