

Fiche projet - Projet de formation cuisine avec le Collège des Frères de Jérusalem

Informations générales

PROJET EN COURS

Date de début : janvier 2024

Date de fin : janvier 2025

Localité : Jérusalem, Israël

Zones d'intervention : [Moyen et Proche Orient](#)

Pays d'intervention : [Israël](#)

Budget : --

Financeurs régionaux : [Région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#)

Financeurs nationaux : --

Autres financeurs : --

Secteurs d'intervention : [Enseignement - Formation](#)

Objectifs de Développement Durable



Porteur du projet

Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur

Type de structure : ÉTAT ET COLLECTIVITÉS,
Collectivité territoriale

Pays d'intervention : [Algérie](#), [Arménie](#), [Chine](#), [Costa Rica](#), [Djibouti](#), [Égypte](#), [États-Unis](#), [Israël](#), [Italie](#), [Liban](#), [Maroc](#), [Slovaquie](#), [Territoires palestiniens](#), [Tunisie](#), [Ukraine](#)

Secteurs d'intervention : [Agriculture - Souveraineté alimentaire](#), [Appui - Conseil - Formation](#), [Biodiversité](#), [Croissance économique- Emploi](#), [Déchets](#), [Eau - Assainissement](#), [Éducation](#), [Environnement](#)

Adresse : Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur - Hôtel de région 13481, 27, place Jules Guesde, 13481 Marseille

Représentant : M. Renaud Muselier

Le projet vise à accompagner l'amélioration de la formation culinaire et gastronomique proposée par le Collège des Frères à Jérusalem à travers une coopération avec le Lycée régional hôtelier et de tourisme de Nice Jeanne et Paul Augier.

Publics concernés

Elèves, corps professoral, formateurs.

Partenaires locaux

Collège des Frères de Jérusalem.

Objectifs du projet

- Susciter une amélioration de l'enseignement culinaire et gastronomique en Israël
- Renforcer les programmes de formation du Collège des Frères dans le domaine de la cuisine, au niveau scolaire technique et professionnel
- Organiser la formation des formateurs au niveau de la professionnalisation du secteur
- Mettre en place la validation de blocs de compétence conformément aux diplômes et/ou certification inscrits au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) dans le domaine de la cuisine

Activités

- Accompagner la conception de nouveaux programmes avec la définition de blocs de compétences et de modules de spécialité (une base commune de connaissances et des compétences transversales ainsi qu'une spécialisation)
- Accompagner la formation des formateurs pour mettre en œuvre les programmes référencés au RNCP et l'adapter aux spécificités locales
- Organiser des projets d'internationalisation des formations dans le domaine de la cuisine : échanges d'enseignants et de personnels, mobilités des élèves et des étudiants, échanges d'experts pour séminaires, conférences
- Organiser, d'un point de vue logistique, l'accueil et le séjour des enseignants et étudiants du Collège des Frères

Résultats

- Elèves et formateurs du Collège des Frères ayant bénéficié des formations en hôtellerie et restauration ;
- Stages réalisés dans la Région Sud PACA par les élèves bénéficiaires ;
- Modules de langue française pour tous les participants.