

Le projet Interreg Valais-Aoste 2021-2022



Pourquoi ce partenariat / échanges avec l'école hôtelière de Châtillon, vallée d'Aoste?

Les atouts / avantages liés au projet

- ▶ Une proximité vraiment intéressante. Sion – Aoste, 1h30 en voiture. Ce sont 2 régions limitrophes, 2 vallées alpines qui ont de nombreux points communs. Mêmes atouts, mêmes réalités économiques (importance du secteur touristique; renforcement de la mobilité).
- ▶ Une langue commune permettant d'échanger, de communiquer entre responsables et porteurs du projet : le français. Il n'y a dès lors aucune barrière à la coopération.
- ▶ Une histoire et un savoir-faire communs (hôtellerie, sports d'hiver, valorisation du terroir, du patrimoine, agriculture de montagne, viticulture avec des cépages communs,...). Collaboration déjà existante dans d'autres domaines (Espace Mont-Blanc ; région Gd-St-Bernard, ...).

Objectifs principaux

- ▶ Echange de bonnes pratiques entre deux institutions de formation pour les métiers de bouche et du service
- ▶ Valorisation des métiers de bouche et du service au sein de 2 régions touristiques limitrophes
- ▶ Découverte des richesses du patrimoine culturel de chaque région



Contenus des activités durant la semaine

- ▶ Culture générale: à la découverte du canton du VS/ de la vallée d'Aoste
- ▶ Ateliers spécifiques en école: fruits, légumes, création cocktail, fabrication du pain, du chocolat
- ▶ Ateliers dégustation au restaurant (raclette, ...)
- ▶ Visite d'entreprises (fromagerie, distillerie)
- ▶ Découverte du patrimoine (ville de Sion, barrages, lac souterrain...)

Planification

8 semaines d'échange entre les 2 écoles durant l'année scolaire 2021-2022

- ▶ Chaque apprenti(e) de l'Ecole des métiers des secteurs cuisine (CUIS), service (SPR) et hôtellerie (SPECO) se rendra une semaine en automne et une semaine au printemps dans la vallée d'Aoste.