

Monsieur Perez, Professeur de restaurant au Lycée Santos Dumont de Saint-Cloud, a eu le plaisir d'être accueilli à l'institut Professionnel Heliopolis dans le département hôtelier par ses homologues sévillans.

Une semaine très riche au cours de laquelle, il a pu comparer les pratiques pédagogiques de sa discipline tant sur le plan des contenus que des évaluations mais aussi comparer les systèmes éducatifs andalou et français.

Il a notamment pu assister à plusieurs ateliers d'évaluation en restaurant dans le cadre de la semaine d'examens.

Sommellerie, découpe de jambon, nappage, mise en place, analyse sensorielle, autant d'occasions de comparer les pratiques et d'échanger avec les professeurs de restaurant de l'institut en charge des évaluations.



Un atelier cocktails était également proposé à l'occasion de la visite d'un groupe d'étudiants norvégiens.



Trois visites ont fortement marquées ce séjour :

1. celle d'une des meilleures maisons de fabrication de jambon ibérique bellota "Cinquo Jotas" située dans les montagnes sévillanes de la région Jabugo la bien nommée jambon.



2. mais aussi une célèbre maison de production de Jerez "Barbarillo" en direction de Cadiz.



3. Sans oublier la visite du quartier populaire sévillan de Triana pour clôturer en beauté ce séjour.

