

LEONARDO

Commentaires d'élèves :

SECTION MODE

- Je suis entièrement reconnaissante car ce fut une expérience enrichissante et formidable. C'est une véritable chance qui n'est pas donnée à tout le monde. Cela m'a permis de découvrir la diversité du monde de la mode à l'échelle Internationale.
- Ce stage est très intéressant surtout pour nous qui habitons une petite île : nos entreprises sont restreintes et peu expérimentées. Donc ce stage a représenté pour nous une opportunité.

SECTION BOULANGERIE/PÂTISSERIE

- Cela a été une expérience enrichissante et une aventure humaine, nous avons vécu en communauté, on a appris à se connaître hors de l'école, couper avec la routine et travailler avec les mêmes objectifs professionnels. Nous sommes maintenant plus liés.
- Ce stage m'a appris de me débrouiller seule, à me gérer moi-même, et aussi à prendre conscience de la vie en communauté J'ai acquis d'autres compétences liées à mon futur métier.

SECTION MAINTENANCE NAUTIQUE

- Projet très intéressant qui m'a permis de rompre avec les préjugés que nous pouvions avoir sur certains pays et que véhiculent les médias. J'ai gardé de bons contacts avec le personnel de l'entreprise car je pense y retourner.
- Ce programme est fantastique car il permet de se faire connaître et de pouvoir échanger, recevoir d'autres savoir faire indispensables dans notre métier.

IMPACTS (PLACIDE : porteur du projet)

Les élèves au cours de cette période de formation en entreprise, ont pu travailler dans des entreprises performantes. Ils ont enrichi leur culture générale et mis en pratique la langue italienne. Cette formation a permis aux étudiants de développer leur savoir technologique, de découvrir de nouvelles techniques de fabrication industrielle et moderne :

- De nombreuses compétences ont été acquises au niveau du diagnostic et de la réparation en maintenance nautique.
- En mode, ces élèves ont mis en application leurs compétences à utiliser le dessin assisté par ordinateur.
- En pâtisserie/boulangerie, les élèves ont travaillé d'autres produits tels le sucre, les confiseries locales.

Ils ont tous travaillé au sein d'une équipe, confronter leur savoir-faire, améliorer leurs compétences linguistiques et comportementales.

Ces élèves ont également été reconnus car plusieurs de nos stagiaires ont reçu de la part de certains chefs d'entreprise une proposition d'embauche à l'issue de cette formation. Ils ont exploré les possibilités et les opportunités que pourraient leur donner cet autre pays d'Europe afin d'élargir leur champ professionnel