

ECOLE EUROPEENNE DE DROIT
RAPPORT D'UNITE 4
2017 - 2018



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

THE BEST EUROPEAN TASTE

Toulouse Cooking Contest



ALEXANDRA ORRIT - MATHILDE SALLES

TABLE DES MATIERES

I.	Notre Projet à Dimension Européenne.....	3
1.	Qui sommes-nous ?.....	3
2.	Qu'est-ce que le Toulouse Cooking Contest ?.....	3
3.	Où en est le projet aujourd'hui ?.....	4
4.	Quels sont les prochains objectifs ?.....	5
5.	Quelles sont nos impressions sur le Toulouse Cooking Contest ?.....	6
II.	Notre Plaquette de Présentation du Projet.....	7
III.	Notre Projet dans le Temps.....	8
IV.	La Recherche de Partenaires et Sponsors.....	12
1.	Quant à l'Hébergement des Participants.....	12
2.	Quant aux Partenaires Eventuels - ESN :.....	14
3.	Quant aux Partenaires Eventuels - eTwinning.....	16
4.	Quant aux Partenaires Eventuels – Annabel Atger.....	17
5.	Quant aux Partenaires Eventuels – Mme Perlo.....	18
6.	Quant aux Partenaires Eventuels – Mme Geneviève Saint Hubert, Secrétaire Générale de La Maison De L'Europe	19
7.	Contacts pour Partenaires Eventuels – Toulouse A Table.....	20
8.	Quant aux Partenaires : Lycées Hôteliers De Toulouse.....	21
9.	Quant aux Partenaires : Association Des Lycéens Du Lycée Hôtelier de Toulouse	25
10.	Quant au Lieu du Concours.....	25
11.	Notre Carnet D'adresses :.....	26
V.	La Rédaction du Formulaire de candidature Erasmus+ Mobilité Jeunesse & Volontariat (action-clé 1)	29

I. NOTRE PROJET A DIMENSION EUROPEENNE

1. QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes deux étudiantes, Alexandra Orrit et Mathilde Salles, respectivement inscrites en Master Droit International et Droit des Affaires. Nous avons suivi la Licence de Droit Français et Droit Anglo-Saxon pendant nos trois premières années à l'Université Toulouse 1 Capitole, et c'est dans ce cadre que nous nous sommes inscrites au Diplôme de l'Ecole Européenne de Droit de Toulouse. L'Unité d'Enseignement 4 (UE4) de ce dernier consiste en l'imagination d'un projet à dimension européenne. Bien qu'il ne soit pas exigé que celui-ci soit réellement réalisé, nous souhaitons tout mettre en œuvre pour que notre travail ne reste pas inachevé.

Nous avons toutes deux eu l'occasion de passer une année à l'étranger dans le cadre d'un échange Erasmus. Cette expérience nous a permis de prendre conscience de la richesse de la rencontre entre étudiants ainsi que du partage culturel issu de ces rencontres. C'est ainsi qu'est née l'idée d'organiser, dans le cadre de l'UE4 du Diplôme, une semaine d'échange de jeunes. De plus, toutes deux passionnées de cuisine, nous avons voulu que cet échange se déroule sur le thème de la cuisine européenne.

2. QU'EST-CE QUE LE TOULOUSE COOKING CONTEST ?

Notre projet vise les apprentis cuisiniers et les jeunes en formation cuisine. En effet, nous aimerions qu'ils puissent se former à travers des méthodes différentes dans un environnement innovant et riche de cultures diverses. Nous avons ainsi pensé à un évènement d'une durée de cinq jours qui débutera par une période d'apprentissage suivi d'un concours permettant aux jeunes issus de régions différentes de l'Union Européenne de travailler en cohésion. Leur objectif sera de présenter devant un jury de professionnels un menu original et interculturel qu'ils auront imaginé ensemble. Le jury sera composé des chefs de groupes venus des quatre pays partenaires (Italie, Hongrie, Suède et France) qui seront des enseignants cuisiniers ou des chefs de restaurant.

Lors des deux premiers jours d'initiation, les apprentis cuisiniers venus du même pays animeront des ateliers à destination des autres participants afin de leur enseigner la préparation de plats typiques de leurs pays ou la cuisine traditionnelle d'un met spécifique. Quatre demi-journées seront consacrées à ces démonstrations qui auront été préparées et réfléchies en amont par les participants avant leur arrivée à Toulouse. Ensemble, ils s'épauleront et apprendront de chacun. Ils partageront des techniques et recettes apprises au cours de leurs propres formations professionnelles.

Une fois la période d'apprentissage terminée, la phase de concours débutera. Deux jours seront consacrés aux qualifications, le dernier sera l'épreuve finale. Les participants devront s'unir en équipes, soudées et investies. Les nationalités seront mélangées lors des activités afin qu'il n'y ait plus de distinction de pays et que les participants forment des équipes fortes de leurs différences.

Les deux journées de qualifications se dérouleront de façon suivante : deux équipes concourront par jour. Le matin, les équipes convoquées iront à la découverte d'un marché toulousain afin d'y acheter les ingrédients dont ils ont besoin, avec l'enveloppe budget qui leur sera accordée. Soutenus par les chefs de groupes, ils devront s'organiser pour ne pas dépasser le temps qui leur sera imparti. De retour dans les cuisines, les jeunes s'attèleront à la réalisation du menu auquel ils auront pensé et réfléchi ensemble et qui comportera un plat chaud et un plat sucré. Le menu devra inclure des techniques apprises au cours des ateliers animés par leurs camarades en début de semaine.

Pendant ce temps-là, les deux autres équipes qui n'ont pas été convoquées participeront à des activités autour de la gastronomie. Nous leur proposerons la visite de Musées, tel que le *Musée Les Arts du Sucre et du Chocolat Yves Thuriès* à Cordes sur Ciel (81), ou bien *La cuisine, centre d'art et de design* situé au Château de Nègrepelisseou (82), ou encore *le Musée'Art du Chocolat* à Lisle sur Tarn (81). Nous pensons aussi à organiser des balades gastronomiques dans les domaines viticoles qui longent le Canal du Midi.

Le soir venu, tous les participants se retrouveront au lieu de concours pour déguster les menus élaborés par les concurrents. Chacun des jurés délivrera une note aux équipes et une des deux équipes sera qualifiée pour la Finale.

Le jour suivant, les deux équipes n'ayant pas encore concouru prépareront le diner du soir tandis que les participants qui auront présenté leur menu la veille prendront part aux activités gastronomiques prévues ce jour-là.

La finale se présentera de façon différente. Ouverte au public, chacune des deux équipes qualifiées préparera un buffet pour le jury, les autres participants et les personnes venues assister à ce défi. Deux notes seront accordées : celle des jurés, et celle du public. Une urne sera mise à disposition afin que les notes soient accordées aux équipes finalistes. Ce soir-là, le nombre de personnes venues de l'extérieur sera limité et l'entrée sera tarifée. L'évènement sera médiatisé, et les sponsors pourront présenter leurs produits ou leurs activités lors de cette dernière soirée.

Le Toulouse Cooking Contest se fera certes autour d'un concours de cuisine mais il sera essentiellement source de découverte culturelle et de développement personnel pour ces jeunes européens. Ils apprendront à la fois sur le plan professionnel en acquérant des nouvelles compétences pratiques, et sur le plan personnel en s'investissant dans les activités et en travaillant en cohésion avec les autres participants de langues et d'origines différentes. L'objectif est ainsi de renforcer la conscience européenne de chacun autour d'un échange culinaire.

3. OU EN EST LE PROJET AUJOURD'HUI ?

Afin de mener à bien cette amorce de projet à dimension européenne, nous avons immédiatement pensé à déposer une demande de subvention auprès de l'Union Européenne dans le cadre des projets Erasmus+ Jeunesse. Nous souhaitons obtenir un financement qui nous permettrait de réaliser le Toulouse Cooking Contest que nous avons imaginé. Pierre Jean Thil, président de la Toulouse Students European Projects Association, nous a proposé de soutenir notre projet et de déposer notre demande de subvention au nom de son Association.

A l'origine, nous pensions pouvoir déposer un dossier en Avril 2018. Une fois nos idées précisées et dès la fin de l'année 2017, nous avons alors commencé à rechercher des partenaires et sponsors.

Toutefois, comme présenté dans la partie IV de ce rapport, nous ne sommes pas parvenues à obtenir de partenariat fiable avec les organismes et établissements pouvant soutenir notre projet, ni à recruter des jeunes via la plateforme SaltoYouth.

Notre idée est de viser les lycées hôteliers, les centres de formations d'apprentis, les associations qui organisent des cours et des ateliers liés à la gastronomie afin qu'ils puissent s'investir à nos côtés. Cependant, notre approche, à cette période, n'a pas été suffisamment efficace. Nous n'avons pas réussi à convaincre des professionnels de se joindre à notre projet.

Conscientes qu'il était trop ambitieux de présenter un projet au printemps 2018, nous avons changé de perspective et avons, dès Mai 2018, clarifié nos intentions et d'imaginé un évènement réalisable et attractif. Notre objectif était ainsi de déposer notre demande de financement Erasmus+ en Octobre 2018 dans l'optique de réaliser le Toulouse Cooking Contest au printemps 2019.

Après une période de réflexion, nous nous sommes arrêtées sur un évènement qui nous plaisait et qui semblait correspondre aux critères de l'Ecole Européenne de Droit et de l'Agence française Erasmus+.

Nous avons alors travaillé sur la partie communication en confectionnant une brochure de présentation illustrée et attirante, nous avons également créé une adresse mail consacrée au projet afin que les futurs partenaires puissent nous joindre aisément et que nous puissions avoir une réelle prise de contact.

La période estivale étant entamée, il était difficile d'obtenir des réponses de futurs partenaires. C'est pourquoi, suivant les conseils de Pierre-Jean Thil et Lucas Sutto, tous deux étudiants à l'Ecole Européenne de Droit ayant déjà réalisé leur UE4, nous avons pris le parti de nous consacrer à la rédaction de la demande de financement et à la présentation de notre projet pendant les mois d'été. Le début du mois de septembre sera réservé à la recherche active de partenaires et à la prise de contact avec des professionnels de la restauration et du monde gastronomique pour obtenir des sponsorings.

En effet, le formulaire étant presque entièrement rédigé (cf. Partie V du Rapport), il nous suffira de compléter les questions dédiées aux partenariats une fois que des établissements seront convaincus de travailler à nos côtés et qu'ils auront signé les mandats demandés par l'Agence Erasmus+. Nous pourrons alors le déposer avant le 4 Octobre 2018.

4. QUELS SONT LES PROCHAINS OBJECTIFS ?

Munies d'un projet plus concret, dès la rentrée scolaire nous contacterons à nouveau les Lycées hôteliers toulousains, le CFA de Blagnac, et les lycées hôteliers de la région comme le Lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord situé à Souillac (46) ou le Lycée des Métiers Lautréamont de Tarbes (65).

Concernant les partenaires étrangers, nous attendons début septembre afin de contacter l'Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme qui est une Organisation internationale Non Gouvernementale dotée du statut consultatif auprès du Conseil de l'Europe. Cette association a pour objectif de promouvoir l'ouverture des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme sur l'Europe. Très dynamique, cette ONG favorise les échanges de professeurs et d'étudiants et pourrait être un tremplin

d'exception. Nous effectuerons des recherches afin de cibler les établissements avec des classes bilingues et des programmes d'échanges.

Nous ne manquerons pas non plus de demander une nouvelle fois au Directeur du pôle de restauration Arsenal afin de savoir si le restaurant universitaire pourrait accueillir le Toulouse Cooking Contest au mois de Mai 2019.

Nous pensons aussi contacter des associations qui proposent des ateliers de cuisines : il en existe plusieurs à Toulouse dont *l'Atelier des Chefs* et le *Speak'eat* situé à Balma qui allie des ateliers de langues, de cultures et de gastronomie.

Quant aux activités liées à la gastronomie, nous allons contacter les Musées et les domaines viticoles afin de leur demander les tarifs de groupe que nous pourrions obtenir avec l'objectif de réduire au maximum les frais et permettre aux jeunes de visiter des lieux d'exception. Nous pourrions, lors de la finale, accompagner les buffets des vins des vignobles visités et des produits issus de leurs établissements.

Nous pensons également que la prise de contact par email n'est pas la meilleure approche, nous allons privilégier les contacts par téléphone, et en personne.

5. QUELLES SONT NOS IMPRESSIONS SUR LE TOULOUSE COOKING CONTEST ?

Avec l'élaboration du Toulouse Cooking Contest, nous avons rencontré plusieurs difficultés, notamment lors de la recherche de partenaires et de locaux en début d'année 2018. Aussi nous n'avions pas conscience de l'ampleur de l'investissement nécessaire à organiser un tel projet au début de l'exercice.

Toutefois, convaincues que notre projet pourrait être une remarquable opportunité de rencontre et de partage entre jeunes européens, nous ne voulons pas abandonner et nous souhaitons obtenir les financements accordés par la Commission Européenne pour que le Toulouse Cooking Contest devienne un véritable projet porté par le programme Erasmus+. Dans l'hypothèse où nous n'aurions pas réussi à convaincre l'Agence Française et que notre dossier ne serait pas sélectionné, nous ferons appel à une plateforme de crowdfunding sur internet et solliciterons davantage de sponsors afin de mener à bien notre travail.

II. NOTRE PLAQUETTE DE PRESENTATION DU PROJET

Une fois notre projet réfléchi, nous avons décidé de produire un document illustratif qui pourrait présenter aisément nos idées. Pour cela, nous avons contacté Louna Desvaux, étudiante en Haute Ecole des Arts du Rhin. Elle nous a suggéré plusieurs modèles de logo qu'elle avait imaginé pour nous et nous nous sommes définitivement arrêtées sur celui qui nous paraissait le plus attractif. A partir de là, nous avons élaboré une brochure à envoyer à nos futurs partenaires et sponsors afin de leur présenter facilement le Toulouse Cooking Contest.

L'essentiel du projet étant la dimension européenne, nous avons édité une deuxième version en langue anglaise. Nous avons également créé des versions courtes de deux pages pour pouvoir les envoyer ou les distribuer dès les premières prises de contacts.

Ci-après, se trouvent les deux versions longues, la première en langue française, la deuxième en langue anglaise.



Come and join our contest!

YES WE COOK

TOULOUSE - FRANCE - 2019

THE BEST EUROPEAN TASTE

Toulouse Cooking Contest

Quels sont les objectifs du Toulouse Cooking Contest ?

Ce projet vise à permettre à de jeunes apprentis cuisiniers, issus de différentes régions européennes, de s'enrichir de la culture culinaire de leurs voisins européens.

Cette semaine sera construite autour de l'échange, du partage et de la communication. Débutant par des jours d'initiation et de découverte de l'art culinaire étranger, les jeunes seront ensuite réunis en équipe de nationalités différentes. Chaque équipe élaborera ainsi un menu original enrichi des leurs techniques propres et acquises au cours de la semaine.



Qui seront les participants du Toulouse Cooking Contest ?

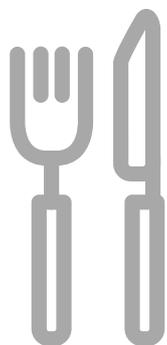
Le concours réunira 25 participants, incluant :

- ▶ 16 étudiants issus d'Ecoles Hôtelières à travers l'Europe, majeurs et parlant anglais, répartis comme tel :

- ▷ France : 4 participants
- ▷ Italie : 4 participants
- ▷ Hongrie : 4 participants
- ▷ Suède : 4 participants

- ▶ 4 chefs cuisiniers ou professeurs issus des 4 pays partenaires, venus avec les étudiants en qualité de chef de groupe.

Ils auront pour mission d'encadrer les étudiants cuisiniers dans l'élaboration de leur menu et les conseiller sur la technique et la réalisation des plats.

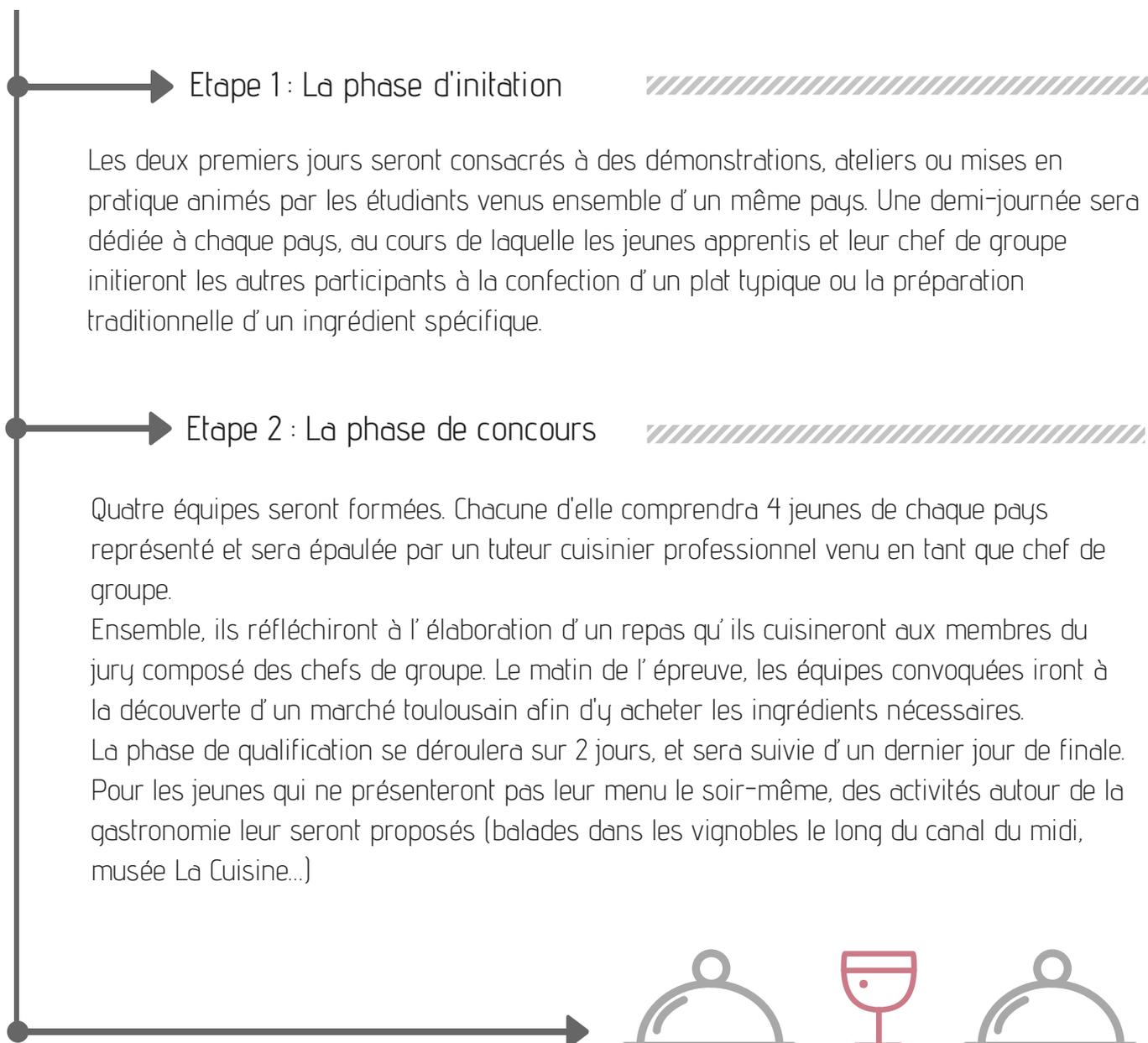


THE BEST EUROPEAN TASTE

Toulouse Cooking Contest

Comment se déroule le Toulouse Cooking Contest ?

Le Toulouse Cooking Contest se déroule à Toulouse sur cinq jours, et sera divisé en deux périodes : la période initiation (2 jours) puis la période concours (2 jours de qualification, 1 jour de finale).



THE BEST EUROPEAN TASTE

Toulouse Cooking Contest

Phase d'initiation

Jour 1 et Jour 2

Journée

Chaque demi-journée est consacrée à la réalisation, par un des pays participants, de la présentation de l'art culinaire de son pays.

Soirée

Les participants et les organisateurs se retrouvent à Toulouse pour faire connaissance et commencer à créer de nouveaux liens.

Phase de concours

Jour 3

Equipe 1

France 1
Italie 1
Hongrie 1
Suède 1

Equipe 2

France 2
Italie 2
Hongrie 2
Suède 2

Jour 4

Equipe 3

France 3
Italie 3
Hongrie 3
Suède 3

Equipe 4

France 4
Italie 4
Hongrie 4
Suède 4

Qualifications

Jour 5

Vainqueur Equipe 1 VS. Equipe 2

Vainqueur Equipe 3 VS. Equipe 4

Finale

Vainqueur

Besoin de renseignements complémentaires ?

Envoyez nous un mail au
tlsecookingcontest.bet@gmail.com !



Union Européenne - Programme Erasmus +

Agence Française Erasmus +

Ecole Européenne de Droit - Toulouse

Design : Louna Desvaux



Come and join our contest!

YES WE COOK

TOULOUSE - FRANCE - 2019

THE BEST EUROPEAN TASTE

Toulouse Cooking Contest

What are the aims and objectives of the programme?

This project aims at the cultural enrichment of young apprentice cooks coming from various European regions. This will contribute to raise their awareness of culinary traditions from their European neighbours.

This week will be based on sharing, reciprocity and communication. Starting with some initiation days contributing to the exploration of culinary art, the participants will be gathered into teams of mixed nationalities. Each team will compose an original menu conceived following the techniques acquired during the week.



Who will take part of the Toulouse Cooking Contest?

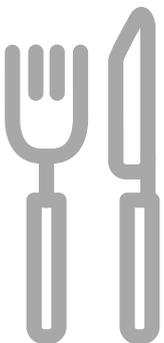
The contest will bring together 25 participants including:

- ▶ 16 students from culinary schools across Europe. They will be over the age of 18 and able to speak English in order to communicate with the others participants. There will be:

- ▷ 4 participants from FRANCE
- ▷ 4 participants from ITALY
- ▷ 4 participants from HUNGARY
- ▷ 4 participants from SWEDEN

- ▶ 4 professional cooks – either chef or professor – from the 4 countries mentioned above coming with the group of students and considered as their leaders.

Their mission will be to guide the young students in the preparation of their menu, advise them on the technique and creation of the dishes.



THE BEST EUROPEAN TASTE

Toulouse Cooking Contest

How is the Toulouse Cooking Contest organized?

The Toulouse Cooking Contest will take place in Toulouse over five days, divided in two periods:
The Training Period followed by the Contest Period.

→ Stage 1 : The Training Period

The two first days will be dedicated to demonstrations, workshops, practical applications conducted together by the apprentice cooks coming from the same country.

A half-day will be committed to each country. During those few hours, the young cooks, led by their chef or professor, will introduce to the other participants the preparation of a traditional dish or a typical way of baking a specific ingredient with the technique of their country.

→ Stage 2 : The Contest Period

Four teams will be formed. Each of them will be composed of a participant of each country and will have the support of a professional tutor who came with the group of apprentice cooks. Their mission will be to imagine a complete and original menu.

There will be three phases :

- ▶ In the morning, the two cooking teams will go and discover the covered markets in Toulouse where they will buy the ingredients needed.
- ▶ In the afternoon, they will cook and prepare their meal.
- ▶ In the evening, the two competing teams will present their menu to the jury, composed of the four team leaders. The jury will vote for the menu they preferred.

The qualification phase will take place over 2 days and be followed by 1 day of final.

The teams who do not present their menu in the evening will take part to some activities related to gastronomy and culinary art (museum, travelling along the Canal du Midi and the great appellation vineyards, introduction to oenology...).



THE BEST EUROPEAN TASTE

Toulouse Cooking Contest

The Training Period

Day 1 and Day 2

Daytime

Each half-day will be dedicated to the presentation of the culinary tradition of a country, conducted by the group of apprentice cooks and their leader.

Evening time

Participants and organizers will meet up in Toulouse to get to know each other and share experiences.

The Contest Period

Day 3

Team 1

France 1
Italy 1
Hungary 1
Sweden 1

Team 2

France 2
Italy 2
Hungary 2
Sweden 2

Day 4

Team 3

France 3
Italy 3
Hungary 3
Sweden 3

Team 4

France 4
Italy 4
Hungary 4
Sweden 4

Qualifications

Day 5

Winner Team 1 VS. Team 2

Winner Team 3 VS. Team 4

Final

Winner

*Do you need any further
information ?*

Please do not hesitate to contact us!

We will be happy to answer your questions at
tlsecookingcontest.bet@gmail.com



European Union - Erasmus + Program

Erasmus + French Agency

European School of Law - Toulouse

Design : Louna Desvaux

III. NOTRE PROJET DANS LE TEMPS

Afin de mettre en œuvre le Toulouse Cooking Contest, nous organisons notre travail sur une période d'un an et demi :

SEPTEMBRE A NOVEMBRE 2017 :

- Formation de notre binôme ;
- Réflexion sur l'unité 4 ;
- Premières idées de projet.

30 NOVEMBRE 2017 : Exposé de nos idées au Professeur Fohrer-Dedeurwaerder.

DECEMBRE 2017 A MAI 2018 :

- Imagination du titre et sous-titre de notre projet, rédaction d'une brochure explicative ;
- Premières recherches de partenaires (infructueuses) ;
- Lecture du Guide d'utilisation du formulaire Erasmus+ afin de comprendre les enjeux et les exigences de l'Agence Erasmus +.

9 MAI 2018 : Réunion avec le Professeur Fohrer-Dedeurwaerder et Mme Anne Culioli, redéfinition et précision du projet.

MAI A AOUT 2018 :

- Réunions régulières avec Pierre-Jean Thil, président de la TSEPA et Lucas Sutto, élève de l'Ecole Européenne de Droit, ayant tous deux déjà réalisé l'UE4 et soutenant notre projet ;
- Design et communication :
 - Confection du logo et de la plaquette de présentation avec l'aide de Louna Desvaux, étudiante en Haute Ecole des Arts du Rhin ;
 - Création d'une adresse mail dédiée au projet ;
- Rédaction de la demande de subvention ;
- Recherches de partenaires.

À VENIR :

31 AOUT 2018 : Dépôt du rapport de l'UE4 à l'Ecole Européenne de Droit.

SEPTEMBRE 2018 :

- Recherches actives de partenaires et de sponsors, et signatures des mandats ;
- Rédaction finale de la demande de subvention.

4 OCTOBRE 2018 A 12H : Date limite de dépôt des dossiers de subvention auprès de l'agence Erasmus +.

OCTOBRE A MI-DECEMBRE 2018 : Sélection des participants à l'échange de jeunes.

MI-DECEMBRE 2018 : Publication des résultats de la sélection des dossiers déposés.

DANS L'HYPOTHESE OU NOTRE DOSSIER SERAIT SELECTIONNE :

MI-DECEMBRE 2018 A MAI 2019 : Préparation concrète du projet :

- Réservations des moyens de transports et des locaux, hébergements... ;
- Contact des sponsors.

DEBUT MARS 2018 A FIN AOUT 2019 : Réalisation du projet.

MARS A MAI 2019 : Préparation au projet : envoi du livret préparatif aux participants.

DU 27 MAI AU 2 JUIN 2019 : Déroulement de la semaine à Toulouse :

27 MAI :

- Arrivée de tous les participants à Toulouse ;
- Installation dans les hébergements ;
- *Soir*: Présentation et rencontre des participants.

28 ET 29 MAI : Phase initiation : présentations et démonstrations par groupe, préparées pendant la période de préprojet.

28 MAI

- *Matin* : atelier de cuisine dirigé par le groupe de Français (2H) ;
- *Après-midi*: atelier de cuisine dirigé par le groupe de Hongrois (2H).

29 MAI

- *Matin* : atelier de cuisine dirigé par le groupe de Suédois (2H) ;
- *Après-midi*: atelier de cuisine dirigé par le groupe d'Italiens (2H).

30 ET 31 MAI : Phase Concours – Qualifications.

30 MAI

Répartition de l'ensemble des jeunes en équipes mixtes de quatre.

Equipes 1 & 2

- *Matin* : Découverte du Marché de Victor Hugo et achat des ingrédients ;
- *Après-midi* : en cuisine, préparation du diner.

Equipes 3 & 4

- *Journée* : Activités autour de la gastronomie / balade dans les vignobles le long du Canal du Midi.
- *Soir* : Dégustation du diner, attribution de notes par le jury, et désignation d'un vainqueur parmi équipe 1 et 2.

31 MAI

Equipes 3 & 4

- *Matin* : Découverte du Marché des Carmes et achat des ingrédients ;
- *Après-midi* : en cuisine, préparation du diner.

Équipes 1 & 2

- *Journée* : Activités autour de la gastronomie : balade dans les vignobles le long du Canal du Midi.

Soir : Dégustation du diner, attribution de notes par le jury, et désignation d'un vainqueur parmi les équipes 3 et 4.

1 JUIN : Phase Concours – Finale

Équipes gagnantes

- *Matin*: Découverte du Marché de St Cyprien et achat des ingrédients ;
- *Après-midi*: en cuisine, préparation des buffets.

Équipes vaincues

- *Journée* : musée / activité autour de la gastronomie ;

Soir : Dégustation du diner, attribution de notes par le jury et le public, et désignation de l'équipe gagnante du concours, remise des prix.

2 JUIN : Retour des participants dans leurs régions d'origine.

	Lun. 27/05	Mar. 28/05	Mer. 29/05
Matinée	Arrivée des participants + Réunion de présentation	PHASE D'INITIATION	
		Atelier Groupe France	Atelier Groupe Suède
Après-Midi		Atelier Groupe Hongrie	Atelier Groupe Italie
	Soirée	Repas	Repas

	Jeu. 30/05	Vend. 31/05	Sam. 1/06	Dim. 2/06	
Journée	PHASE DE CONCOURS			Retour sur expérience + Départ des participants	
	QUALIFICATIONS		FINALES		
	<u>Équipes 1 et 2</u> En Cuisine	<u>Équipes 3 et 4</u> Activités	<u>Équipes 3 et 4</u> En Cuisine		<u>Équipes 1 et 2</u> Activités
Soirée	Dégustation	Dégustation	Dégustation et verdict		

JUIN A AOUT 2019 :

- Retour des participants ;
- Distribution des Certificats YouthPass ;

- Diffusion du projet ;
- Rapport de tenue des comptes pour l'Agence Erasmus+.

IV. LA RECHERCHE DE PARTENAIRES ET SPONSORS

Dès Décembre 2018, nous avons commencé à prendre contact avec d'éventuels partenaires. Nous avons essentiellement échangé par mail. Ci-après se trouvent les échanges de mails que nous avons effectué depuis le début de l'élaboration du Toulouse Cooking Contest avec plusieurs responsables d'établissements et d'organismes qui pourraient être de potentiels partenaires.

Malgré un manque de réponses positives, nous allons continuer activement nos recherches dès la rentrée 2018, une fois la période estivale terminée.

1. QUANT A L'HEBERGEMENT DES PARTICIPANTS

Nous avons contacté quatre résidences étudiantes du Crous de Toulouse situées en centre-ville afin de savoir s'ils pourraient héberger nos participants et le cas échéant connaître leurs tarifs.

Nous avons eu trois réponses, dont une très précise de la résidence Chapou.

Nous pensons également contacter des auberges de jeunesse qui pourraient être un logement adapté pour nos jeunes apprentis cuisiniers venus d'Europe.

Le : 16/07/2018 17:41

De : tlsecokingcontest.bet@gmail.com

À :

hebergement.arsenal@crous-toulouse.fr;

residence.larrey@crous-toulouse.fr;

hebergement.chapou@crous-toulouse.fr;

hebergement.faucher@crous-toulouse.fr

Bonjour,

Nous organisons un projet en partenariat avec l'Ecole Européenne de Droit de l'Université Toulouse 1 Capitole. Dans ce cadre, nous nous apprêtons à recevoir entre 15 et 20 étudiants à Toulouse dans le cadre d'un projet européen Erasmus + à la fin du mois de mai 2019.

Ainsi, pensez-vous qu'il serait que nous hébergions des étudiants au sein de vos résidences ? Si oui, quel en serait le prix ?

En vous remerciant par avance pour votre réponse,

Bien à vous,

Alexandra ORRIT and Mathilde SALLES

Organizers of the Erasmus + "The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest" project.

In partnership with the European School of Law of Toulouse and the European Union.

Le : 17/07/2018 07:42

De : residence.larrey@crous-toulouse.fr

À : tlsecokingcontest.bet@gmail.com

Bonjour
La résidence LARREY est réservée aux classes prépas
Cordialement
Jeanine MATEO
Agent D'accueil résidence Larrey

Le : 17/07/2018 08:09
De : hebergement.chapou@crous-toulouse.fr; CC : Didier.Llados@crous-toulouse.fr
À : tlsecokingcontest.bet@gmail.com

Bonjour
Nous pouvons les loger à la cité universitaire Chapou.
Le tarif est de 75€ la semaine et 30€ pour le linge de lit et de toilette par personne.
Tous nos logements sont équipés de cabine tri fonction, de frigo et de coin cuisine dans les studettes.
Cordialement,

Rania Belkacemi
Assistante d'Accueil et de Secrétariat
Crous – Unité de Services de Chapou

Le : 17/07/2018 07:42
De : crous.servicelogement@crous-toulouse.fr>
À : tlsecokingcontest.bet@gmail.com

Bonjour
Pour toute demande d'hébergement de groupe pour 2019 merci de bien vouloir me recontacter par courriel à compter du mois de décembre 2018.

--

Cordialement,
Stéphanie DESCO
Division de la Vie Etudiante
Mission logement – Lokaviz – Hébergement de groupe

2. QUANT AUX PARTENAIRES EVENTUELS - ESN :

Nous avons contacté les ESN de Hongrie, Italie, et Suède dans l'optique d'obtenir des contacts dans leurs pays respectifs pour de futurs partenaires. (Ci-dessous le modèle envoyé à ESN Hongrie).
Nous avons obtenu deux réponses négatives.

Le : 26/06/2018 11:26

De : tlsecokingcontest.bet@gmail.com

À :

communication@esn.hu

info@esn.it

sweden@esn.org

Hello,

We are two students from Toulouse University in France and we are organizing a project under the Erasmus +, the EU programme from Education, Training, Youth and Sport. To make it happen, we are applying for youth mobility founding within the French Erasmus + agency. The project is called Toulouse Cooking Contest and the main objective is to gather apprentice cooks from Hungary, Sweden, Italy and France in Toulouse over one week, in May 2019.

They will learn traditional dishes and specific techniques from the other participants while sharing their own experience acquired in their country. The week will end up with a contest where the cooks will create a meal and present it to a jury.

You would find more details of the project itself on the information sheet we attached to this email.

Today, we are looking for partners in Hungary who would support our project. Would you maybe know some organizations, culinary schools or any other structures who would like to be part of it and be willing to promote the European gastronomy and the professional development of young cooks?

We also need four apprentice cooks between 16 and 30 years old and one professional cook (either a chef or professor) from Hungary who would be happy to participate to this project. May you have some ideas where we can look for such motivated young people to come to France and participate to the Toulouse Cooking Contest?

Thank you very much for your help,

Best regards,

--

Alexandra ORRIT and Mathilde SALLES

Organizers of the Erasmus + "The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest" project.

In partnership with the European School of Law of Toulouse and the European Union.

Le : 26/06/2018 15:10

De : communication@esn.hu

À : tlsecokingcontest.bet@gmail.com

Dear Alexandra and dear Mathilde,

Thank you for your letter, it is such a nice project! Unfortunately we can not suggest you any culinary school, or organisation, since our main profile is mentoring foreign students. But I would like to help you, so I can share your project with our ESN members from Hungary, and hopefully four of them will be interested in participating at your event.

If I can help you with anything else, feel free to contact me anytime.

Kind regards,

Zsófia Zsuzsanna Báthory

National Communication Manager

communication@esn.hu

Phone: +36 70 33 88 385

Skype: zsozsiika@gmail.com

Le : 28/06/2018 21:06

De : segretario@esn.it

À : tlsecokingcontest.bet@gmail.com

Good evening,

As ESN Italy we deal basically with Erasmus people so we don't have any contact in the culinary field.

We are sorry to not being able to help you.

Bests,

Giulia Bettelli

Secretary ESN Italy

E-mail: segretario@esn.it

Tel: +39 347 4808719

3. QUANT AUX PARTENAIRES EVENTUELS - ETWINNING

Nous avons contacté la plateforme eTwinning qui représente la communauté pour les établissements scolaires d'Europe, malgré leur réponse claire et rapide, ils n'ont malheureusement pas pu nous venir en aide.

Notre message via le formulaire Contact sur le site <https://www.etwinning.net/fr/pub/contact.htm>

"Hello,

We are two students from Toulouse University in France and we are organizing a project under the Erasmus + programme. To make it happen, we are applying for youth mobility founding within the French National Erasmus + agency. The project is called Toulouse Cooking Contest and the main objectives is to gather apprentice cooks from Hungary, Sweden, Italy and France in Toulouse over one week, in May 2019. They will learn traditional dishes and specific techniques from the other participants while sharing their own experience acquired in their country. The week will end up with a contest where the cooks will create a meal and present it to a jury. We can send you an information sheet if you would like more details on the programme. Today, we are looking for partners in those four countries who would support our project. Would the eTwinning platform have a list of culinary schools or schools that offer professional formations to become a cook in Sweden, Hungary, Italy and France? They may want to carry out our project and help us find some young cooks and group leaders to come to France and participate. Thank you very much for your help, Best regards, Alexandra Orrit and Mathilde Salles, Organizers of the Erasmus + "The Best European Taste -Toulouse Cooking Contest" project. In partnership with the European School of Law of Toulouse and the European Union. „

Le : 26/06/2018 17:09

De : anthony.riou@reseau-canope.fr

À : tlsecookingcontest.bet@gmail.com

Bonjour,

Nous avons bien reçu votre message et vous remercions de l'intérêt que vous portez à la communauté eTwinning.

Votre projet semble très intéressant et très bien planifié, et avec des objectifs qui correspondent au travail collaboratif qu'implique eTwinning. En revanche, nous ne pouvons malheureusement pas mettre des étudiants à l'université en relation avec des écoles européennes. En effet, eTwinning est une plateforme qui permet uniquement aux enseignants de la maternelle au lycée de rentrer en contact entre eux, après une inscription préalable qui fait l'objet d'une vérification à notre niveau. Cette mise en relation aboutit ensuite à l'élaboration d'un projet permettant aux enseignants et leurs élèves de travailler de façon collaborative.

Je suis désolé de vous répondre par la négative. J'aurais souhaité vous répondre favorablement pour que votre projet en soit facilité.

Je vous souhaite de trouver par d'autres moyens des établissements qui seraient en mesure de répondre à vos attentes.

Excellente fin de journée à vous.

Cordialement,

Anthony RIOU

Chargé de formation et d'accompagnement eTwinning - Training and support officer

Bureau d'assistance national (BAN) – National support service (NSS)

Délégation au développement international

4. QUANT AUX PARTENAIRES EVENTUELS – ANNABEL ATGER

Annabel Atger est un contact qui nous a été recommandé par l'un de nos amis. En effet, cette dernière a réalisé, il y a quelques années, un tour d'Europe culinaire au cours duquel elle a pu concevoir un inventaire des spécialités gastronomiques européennes, mais également nouer des contacts avec des restaurateurs et des écoles hôtelières dans différents pays européens. C'était afin d'en apprendre un peu plus sur son projet, et dans l'espoir de pouvoir recevoir des conseils pour de nouer des contacts à l'étranger que nous l'avions contactée.

A ce jour, nous n'avons pas obtenu de réponse.

Le : 19/07/2018 11:59

De : tlsecookingcontest.bet@gmail.com

À : annabel.atger@gmail.com

Bonjour Annabel,

Nous vous écrivons de la part de Simon Lesénéchal. En effet, nous organisons un concours de cuisine européen à destination d'étudiants cuisiniers entre 16 et 25 ans issus de France, Hongrie, Suède et Italie. L'objectif de ce dernier serait de réunir des étudiants afin qu'ils travaillent en équipe, apprennent à se connaître et partagent leurs connaissances et leur culture sur le thème de la cuisine. Ce concours se déroulerait sur une semaine à la fin du mois de mai 2019 et serait financé par une subvention de l'Union Européenne, en partenariat avec l'Université Toulouse 1 Capitole.

Vous trouverez en pièce jointe la plaquette de présentation du projet, contenant toutes les informations relatives à l'organisation et aux objectifs de ce projet.

Simon nous a parlé de votre tour d'Europe sur le thème de la cuisine. Nous recherchons actuellement des partenaires en France, Hongrie, Suède et Italie qui pourraient être intéressés par prendre part à notre projet et faire participer leurs étudiants. Ainsi, d'après votre expérience, auriez-vous des idées de contact dans ces pays qui pourraient être intéressés par participer ?

En vous remerciant par avance pour votre réponse,

Bien à vous,

Alexandra ORRIT and Mathilde SALLES

Organizers of the Erasmus + "The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest" project.
In partnership with the European School of Law of Toulouse and the European Union.

5. QUANT AUX PARTENAIRES EVENTUELS – MME PERLO

Directrice du double diplôme Franco-Italien au sein de l'Ecole Européenne de Droit, nous pensons que Mme Perlo pourrait éventuellement nous aider dans nos recherches.

A ce jour, nous n'avons pas obtenu de réponse.

Le : 16/07/2018 17:31

De : tlsecookingcontest.bet@gmail.com

À : nicoletta.perlo@ut-capitole.fr

Madame Perlo,

Nous sommes deux étudiantes de l'Ecole Européenne de Droit et cherchons, dans le cadre de l'unité 4 du Diplôme de l'Ecole Européenne de Droit, à organiser un concours de cuisine européen qui se déroulerait à Toulouse. Nous vous adressons en pièce jointe la brochure en français et en anglais de notre concours, au sein de laquelle vous trouverez toutes les informations liées à l'organisation et les objectifs de notre concours.

Nous souhaitons faire une demande de financement de projet européen Erasmus +. Dans cette optique, nous sommes à la recherche de partenaires européens issus d'Italie, de Hongrie et de Suède qui voudraient faire partie de notre concours. Plus précisément, nous recherchons cinq participants italiens entre 16 et 25 ans, de préférence étant issus de formation culinaire.

C'est pourquoi nous vous contactons aujourd'hui. En effet, dans le cadre du double diplôme avec Milan que vous dirigez, ainsi que de vos liens avec l'Italie, pourriez-vous, s'il vous plaît, nous aider dans notre recherche de partenaires italiens, ou nous donner quelques pistes de recherche le cas échéant ?

En vous remerciant par avance et en vous souhaitant une agréable journée,

Bien à vous,

--

Alexandra ORRIT and Mathilde SALLES

Organizers of the Erasmus + "The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest" project.
In partnership with the European School of Law of Toulouse and the European Union.

6. QUANT AUX PARTENAIRES EVENTUELS – MME GENEVIEVE SAINT HUBERT, SECRETAIRE GENERALE DE LA MAISON DE L'EUROPE

Mme Culioli a établi le premier contact avec Mme Geneviève Saint Hubert, Secrétaire Générale de la Maison de l'Europe Toulouse Midi-Pyrénées, nous l'avons contactée à notre tour, nous sommes dans l'attente d'un mail suivant.

La Maison de l'Europe Toulouse Midi-Pyrénées est une association à but non lucratif qui agit en faveur de la construction européenne. Autour d'un programme d'informations, de formations et d'animations, cette association propose des services et des activités à caractère européen.

Le : 16/07/2018 17:27

De : tlsecokingcontest.bet@gmail.com

À : gshtoulouse@orange.fr

Madame Saint Hubert,

Nous vous remercions pour votre email. Nous vous écrivons de la part d'Anne Culioli de l'Ecole Européenne de Droit depuis l'adresse mail dédiée à notre projet "The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest".

Vous trouverez ci-joint la plaquette de présentation de notre projet, afin que vous puissiez prendre connaissance plus en détail de son organisation et de ses objectifs.

Nous sommes à la recherche de partenaires en France, Hongrie, Italie et Suède. Votre association agissant en faveur des valeurs promues par l'Union Européenne, nous pensons que vous pourriez nous aider à trouver des partenaires dans ces pays. Nous recherchons des écoles hôtelières, formations professionnelles ou associations de cuisine dans ces quatre pays qui seraient intéressés par prendre part à notre projet.

Ainsi, si vous avez une quelconque idée de contact en France ou à l'étranger, nous serions ravies de pouvoir travailler ensemble.

En vous remerciant par avance,

Bien à vous,

--

Alexandra ORRIT and Mathilde SALLES

Organizers of the Erasmus + "The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest" project.

In partnership with the European School of Law of Toulouse and the European Union.

7. CONTACTS POUR PARTENAIRES EVENTUELS – TOULOUSE A TABLE

« Toulouse à Table ! » est une association née le 9 décembre 2013, ayant pour but de favoriser, créer du lien social autour de la Table. Elle permet à ses acteurs Partenaires (professionnels et citoyens) de communiquer, se rassembler, partager ... autour du patrimoine gastronomique, des produits régionaux, des valeurs à destination du grand public.

Dans l'idée que cette association pourrait nous aider dans l'élaboration de notre projet nous l'avons contacté mais nous n'avons pas à ce jour obtenu de réponse.

Dès la rentrée 2018 nous aimerions leur téléphoner.

Le : 9 Jan 2018, 10:47

De : alexandra.orrut@gmail.com

A : contact@toulouseatable.com

Madame, Monsieur,

Nous sommes deux étudiantes en Master 1 de droit à l'Université Toulouse 1- Capitole. Dans le cadre d'un diplôme universitaire réalisé au sein de l'Ecole Européenne de Droit de Toulouse, nous souhaitons mettre en place un projet qui pourrait intéresser votre association.

En effet, il s'agirait d'organiser un concours de cuisine à Toulouse entre 16 étudiants ou jeunes cuisiniers issus de plusieurs pays de l'Union Européenne. Le but serait de promouvoir à la fois les valeurs gastronomiques européennes mais également de permettre à des jeunes issus de pays différents de se rassembler et d'échanger autour d'un intérêt commun : la cuisine.

Votre association Toulouse à Table nous intéresse pour ses actions et les valeurs qu'elle porte. C'est pourquoi nous aimerions travailler sur ce projet avec vous. Nous vous sollicitons aujourd'hui dans l'espoir de pouvoir vous rencontrer lors d'un rendez-vous afin de vous présenter plus amplement nos idées tout en bénéficiant de vos conseils et votre expérience de l'évènementiel dans ce domaine.

Vous trouverez ci-joint le descriptif provisoire du projet qui pourrait être sujet à modifications au cours de l'avancé de l'organisation.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

En vous remerciant par avance pour votre réponse,

Respectueuses salutations,

Alexandra ORRIT

8. QUANT AUX PARTENAIRES : LYCEES HOTELIERS DE TOULOUSE

Nous avons contacté en décembre 2017 les établissements suivants :

- Lycée Professionnel Renée Bonnet
- Lycée Des Métiers De L'hôtellerie Et Du Tourisme D'Occitanie
- Le CFA de Blagnac

Ci-dessous le modèle envoyé au Lycée Renée Bonnet, aux vues de leurs réponses négatives nous avons pu réfléchir et améliorer notre projet initial qui comportait des lacunes.

Nous avons donc contacté à nouveau ces établissements, nous sommes dans l'attente de réponses.

Le 20 décembre 2017, 12:16

De: Alexandra Orrit <alexandra.orr@gmail.com>

A : restaurantlesmuriers@gmail.com

Madame, Monsieur,

Nous sommes deux étudiantes en Master 1 de droit à l'Université Toulouse 1 - Capitole. Dans le cadre d'un diplôme universitaire réalisé au sein de l'Ecole Européenne de Droit de Toulouse, nous souhaitons mettre en place un projet européen impliquant des élèves d'école hôtelière. Il s'agirait d'organiser un concours de cuisine entre 16 étudiants issus des pays de l'Union Européenne qui se déroulerait les 24, 25 et 26 août 2018 à Toulouse. Vous trouverez ci-joint une brochure d'information sur le projet exposant les modalités d'organisation et de participation.

A travers ce projet, nous souhaitons pouvoir donner l'opportunité à de jeunes étudiants français de rencontrer leurs homologues européens, ainsi que leur permettre de partager leurs expériences et leurs connaissances autour du thème de la cuisine en Europe. Nous souhaiterions pouvoir impliquer des élèves de votre lycée qui seraient motivés. Ainsi, seriez-vous intéressés par le projet?

Par ailleurs, étant à la recherche de locaux afin de mettre en place notre concours, nous nous demandons si vos cuisines et restaurant d'application peuvent être mis à la disposition de tels événements. Nous vous proposons donc de nous rencontrer lors d'un rendez-vous afin de pouvoir discuter plus amplement des modalités et objectifs du concours. Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

En vous remerciant par avance pour votre réponse,

Respectueuses salutations,

Alexandra ORRIT

De : [restaurant lesmuriers](mailto:restaurantlesmuriers)

Envoyé le : dimanche 7 janvier 2018 23:03

À : Alexandra Orrit

Bonjour,

Je viens de transférer votre message au responsable des formations de notre Lycée.

Je ne saurais vous répondre ... en tout état de cause, des épreuves fin août me semblent poser problème.

En effet, en tant qu'établissement, nous ne sommes pas vraiment en capacité d'organiser des épreuves hors temps scolaire.

Par ailleurs, entre juillet et septembre, les élèves ne sont ... pas nos élèves ils peuvent très bien par exemple s'être inscrits dans un autre établissement en fin d'année sans nous le dire

voilà, je laisse ma hiérarchie se saisir de votre proposition.

Je vous souhaite bonne continuation et pleine réussite dans votre projet

Très cordialement

C.Hubert

Professeur de restaurant

De : [Alexandra Orrit](#)

Envoyé le :9 Janvier 2019 à 10 :29

À : [restaurant lesmuriers](#)

Bonjour,

Je vous remercie de votre réponse et également d'avoir transféré mon email au responsable des formations de votre lycée.

Je comprends que les dates posent problème, ceci étant, notre projet n'étant pas encore définitif nous pourrions en modifier les modalités. Si les dates venaient à changer pour l'automne 2018, pensez-vous que votre établissement pourrait être intéressé par cet évènement ?

De plus, si tel était le cas, nous serions ravies de pouvoir vous présenter plus amplement les enjeux et les bénéfices de ce projet lors d'un rendez-vous.

En vous remerciant par avance de votre réponse et vous souhaitant une bonne journée,

Respectueusement,

Alexandra ORRIT

De : christian.cochonneau@cfablagnac.org

Envoyé le :20 décembre 2017, 21:49

À : [Alexandra Orrit](#)

Bonjour Madame,

Votre manifestation se déroule sur une période de vacances scolaire, nous n'avons ni appreni, ni encadrant sur cette période.

Je suis désolé de ne pouvoir répondre favorablement à votre demande.

Bien cordialement.
Christian Cochonneau

De : mathilde.slls@gmail.com
Envoyé le 20 décembre 2017 à 11:46
À : 0310046g@ac-toulouse.fr

Madame, Monsieur,

Nous sommes deux étudiantes en Master 1 de droit à l'Université Toulouse 1 - Capitole. Dans le cadre d'un diplôme universitaire réalisé au sein de l'École Européenne de Droit de Toulouse, nous souhaitons mettre en place un projet européen impliquant des élèves d'école hôtelière. Il s'agirait d'organiser un concours de cuisine entre 16 étudiants issus des pays de l'Union Européenne qui se déroulerait les 24, 25 et 26 août 2018 à Toulouse. Vous trouverez ci-joint une brochure d'information sur le projet exposant les modalités d'organisation et de participation.

A travers ce projet, nous souhaitons pouvoir donner l'opportunité à de jeunes étudiants français de rencontrer leurs homologues européens, ainsi que leur permettre de partager leurs expériences et leurs connaissances autour du thème de la cuisine en Europe. Nous souhaiterions pouvoir impliquer des élèves de votre lycée qui seraient motivées pour participer à notre projet. Ainsi, seriez-vous intéressés par participer à notre projet ?

Par ailleurs, étant à la recherche de locaux afin de mettre en place notre concours, nous nous demandons si vos cuisines et restaurant d'application peuvent être mis à la disposition de tels événements. Nous vous donc proposons de nous rencontrer lors d'un rendez-vous afin de pouvoir discuter plus amplement des modalités et objectifs du concours. Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

En vous remerciant par avance pour votre réponse,
Respectueuses salutations,
Mathilde SALLES

De : yves.quissac@ac-toulouse.fr
Envoyé le 22 décembre 2017 à 09:41
Rép : Fwd: Participation au Toulouse Cooking Contest
À : Mathilde Salles <mathilde.slls@gmail.com>

Bonjour Madame Sils,

Je suis malheureusement contraint de décliner votre offre car le lycée est fermé aux dates indiquées et les élèves susceptibles de participer à un tel concours seront en stage à l'étranger.

Cordialement
Yves Quissac

Cet été, nous avons à nouveau écrit aux lycées hôteliers de Toulouse en leur présentant un projet plus aboutit. Ci-dessous se trouve la version envoyée au proviseur du Lycée des Métiers De l'hôtellerie Et du Tourisme D'Occitanie. Nous avons fait de même aux deux autres établissements précédemment contactés. A ce jour, nous n'avons pas eu de réponse.

Le : 16/07/2018 18:06

À : yves.quissac@ac-toulouse.fr

De : Toulouse Cooking Contest

Cher Monsieur,

Dans le cadre d'un projet Erasmus + organisé en partenariat avec l'Ecole Européenne de Droit de l'Université Toulouse 1 Capitole, nous organisons un concours de cuisine européen. A destination d'étudiants cuisiniers entre 16 et 25 ans, le concours se déroulerait sur une semaine au cours de la fin du mois de mai 2019.

Vous trouverez dans la plaquette en pièce-jointe toutes les informations relatives aux objectifs et à l'organisation de ce projet.

Nous avons contacté il y a quelques jours pour ce même projet. A cette époque, la période ne vous convenait pas. Toutefois, nous aimerions réellement pouvoir travailler avec les élèves de votre lycée. Ainsi, seriez-vous intéressé par prendre part à notre projet ?

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire, et sommes prêtes à vous rencontrer pour discuter de cela plus en détail si vous le souhaitez.

En vous remerciant par avance pour réponse,

Bien à vous,

--

Alexandra ORRIT and Mathilde SALLES

Organizers of the Erasmus + "The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest" project.

In partnership with the European School of Law of Toulouse and the European Union.

9. QUANT AUX PARTENAIRES : ASSOCIATION DES LYCEENS DU LYCEE HOTELIER DE TOULOUSE

Cette association de lycéens pourrait nous permettre de nous rapprocher indirectement des lycées hôteliers, toutefois nous n'avons pas reçu de réponse à ce jour.

Message envoyé via Facebook

Aux administrateurs de la page : Maison des Lycéens Lycée Hôtelier Toulouse

Bonjour,

Etudiantes à l'université Toulouse 1 Capitole, nous souhaitons organiser un évènement autour de la cuisine. Il s'agirait de réunir des jeunes de plusieurs pays de l'Union européenne pour participer à un concours culinaire à Toulouse. Pour cela nous sommes à la recherche notamment de 4 étudiants ou jeunes cuisiniers, majeurs, parlant anglais et qui seraient motivés pour concourir dans une équipe composée d'autres étrangers. Le concours se déroulerait sur 3 jours et prendrait place à la fin de l'été ou au cours de l'automne 2018. Pensez vous que cela pourrait intéresser les élèves de votre association ?

Merci d'avance pour votre réponse,
Mathilde Salles et Alexandra ORRIT

10. QUANT AU LIEU DU CONCOURS

Nous avons contacté le restaurant universitaire de l'UT1, nous avons obtenu une réponse négative pour l'année 2017-2018. Notre projet se réalisant désormais en Mai 2019, nous allons contacter à nouveau le directeur.

De : Alexandra Orrit

Envoyé le : 10 Jan 2018, 18:06

À : restaurant.arsenal@crous-toulouse.fr

Monsieur Barraud,

Nous sommes deux étudiantes en Master 1 de droit à l'Université Toulouse 1- Capitole. Dans le cadre d'un diplôme universitaire réalisé au sein de l'Ecole Européenne de Droit de Toulouse, nous souhaitons mettre en place un projet européen. Il s'agirait d'organiser, à Toulouse, un concours de cuisine entre 16 élèves hôteliers ou jeunes cuisiniers issus des pays de l'Union Européenne. Idéalement, les dates seraient les suivantes: les 24, 25 et 26 août 2018. Toutefois, celles-ci pourraient être modifiées selon les disponibilités de nos partenaires. Vous trouverez ci-joint une brochure d'information sur le projet exposant les modalités d'organisation et de participation.

Afin donc de permettre ce partage autour de la gastronomie, nous sommes à la recherche de locaux

pour mettre en place notre concours. Nous nous demandons si les cuisines et le restaurant universitaire peuvent être mis à la disposition de tels événements.

Nous vous proposons donc de nous rencontrer lors d'un rendez-vous afin de pouvoir discuter plus amplement des modalités et objectifs du concours. Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

En vous remerciant par avance pour votre réponse,
Respectueuses salutations,
Alexandra ORRIT

De : **Pierre-marie.Barraud@crous-toulouse.fr**

Envoyé le : 17 Jan 2018, 09:45

À : Alexandra Orrit

Bonjour Melle Orrit,

Je ne peux malheureusement vous donner une réponse positive pour ce projet.
Nous organisons déjà un concours cette année et d'autres projets tous au long de l'année universitaire.

Bien Cordialement,
Pierre-Marie Barraud
Directeur du pôle de restauration Arsenal

11. NOTRE CARNET D'ADRESSES :

Nous avons réuni sous forme de tableau des éventuels contacts afin de maintenir une organisation claire et précise.

MOTIF	NOM DE L'ETABLISSEMENT	NOM DU CONTACT	SITE WEB	EMAIL	TELEPHONE	ADRESSE
Locaux + Participants	LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DU TOURISME D'OCCITANIE	Provisieur Yves Quissac - Provisieur Adjoint Bruno Dunan	http://hotellerie-tourisme.entmip.fr/contact s/	0310046g@ac-toulouse.fr yves.quissac@ac-toulouse.fr	05 34 50 10 10	1 rue de l'Abbé Jules Lemire 31026 Toulouse cedex 03
	CFA Commerce et Services		https://www.cfablagnac.org/services/services.html	accueil@cfablagnac.org cuisine@cfablagnac.org hotelrest@cfablagnac.org Filière Cuisine : christian.cochonneau@cfablagnac.org Filière Hôtellerie Restauration: sandra.lamazere@cfablagnac.org	Etablissement : 05 62 74 73 72 Restaurant : 05 62 74 73 64 tous les jours de 9h-11h	21, avenue Georges Brassens 31700 Blagnac
	LYCEE PROFESSIONNEL RENEE BONNET	Provisieur : Nathalie Florentin	http://renee-bonnet.entmip.fr/vie-de-l-etablissement/restaurants-d-application/restaurants-les-muriers/ https://www.facebook.com/pg/restaurantslesmuriers/about/?ref=page_internal	Restaurant restaurantlesmuriers@gmail.com Lycée 0310054R@ac-toulouse.fr	Restaurant: 05 62 88 91 11 Lycée : 05.62.88.91.11	1 Allée du Lt Lucien Lafay - BP 44 374 – 31 432 Toulouse Cedex 4

MOTIF	NOM DE L'ETABLISSEMENT	NOM DU CONTACT	SITE WEB	EMAIL	TELEPHONE	ADRESSE
Partenaires	ASSOCIATION TOULOUSE A TABLE		http://toulouseatable.org/lassociation/	contact@toulouseatable.org	06.80.14.39.24	
Logements pour participants	Résidence Crous Arsenal		http://www.crous-toulouse.fr/logement/arsenal/	hebergement.arsenal@crous-toulouse.fr;	Tél. 05 62 25 62 28	2 Boulevard Armand Duportal 31070 Toulouse
	Résidence Crous Larrey	Jeanine MATEO Agent D'accueil	http://www.crous-toulouse.fr/logement/arsenal/	residence.larrey@crous-toulouse.fr;	Tél. 05.62.25.62.41	résidence Larrey 17 bis rue larrey, 31000 toulouse
	Résidence Crous Daniel Faucher	Stéphanie DESCO Division de la Vie Etudiante Mission logement – Lokaviz – Hébergement de groupe	http://www.crous-toulouse.fr/logement/arsenal/	hebergement.faucher@crous-toulouse.fr	Tél. : 05 61 12 55 37	Crous - Résidence Daniel Faucher - Résidence Notre Dame 11 allée de Professeur Camille Soula 31078 - Toulouse cedex 4
	Résidence Crous Chapour	Rania Belkacemi Assistante d'Accueil et de Secrétariat En copie du mail : Didier.Llados@crous-toulouse.fr	http://www.crous-toulouse.fr/logement/arsenal/	hebergement.chapou@crous-toulouse.fr;	Tél. 05 61 12 63 48 Port. 06 27 11 08 71	Crous – Unité de Services de Chapou 1 rue Saunière 31069 Toulouse cedex 7

V. LA REDACTION DU FORMULAIRE DE CANDIDATURE ERASMUS+ MOBILITE JEUNESSE & VOLONTARIAT (ACTION-CLE 1)

Afin d'obtenir les fonds nécessaires à la réalisation de notre projet, nous effectuons une demande de financement Erasmus+ dont vous trouverez le formulaire complété ci-après. Toutefois, dans l'attente d'obtention de partenariats fiables avec des associations et des écoles, le formulaire est incomplet dans certaines parties concernant les partenaires. Ces dernières seront dûment complétées avant la soumission de la demande de financement, le 1^{er} Octobre 2018.



Contexte

Titre du projet	The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest
Titre du projet en anglais	The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest
Acronyme du projet	TCC
Date de début du projet (jj-mm-aaaa)	01-03-2019
Durée totale du projet	6 mois
Date de fin du projet (jj-mm-aaaa)	31-08-2019
Agence nationale de l'Organisme Candidat	
Langue utilisée pour remplir le formulaire	Français

Pour plus de détails sur les Agences nationales Erasmus+, merci de consulter la page suivante :

<https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/contact>



Organismes participants

Veillez noter que le code PIC est un identifiant unique par organisme, valable pour toute la durée du programme Erasmus+. Il ne doit être demandé qu'une seule fois par organisme et utilisé dans toutes les candidatures de tous les appels et actions Erasmus+. Les organismes qui ont déjà enregistré un code PIC ne doivent pas en créer un nouveau. Si un organisme doit changer certaines informations liées au PIC, cela peut être fait via le Portail des Participants.

Organisme Candidat

Détails de l'organisme candidat

Code PIC

Nom légal

Nom légal (langue nationale)

Identifiant national (le cas échéant)

Service/Département (le cas échéant)

Acronyme

Adresse

Pays

Boîte postale

Code postal

CEDEX

Ville

Site internet

Adresse électronique

Téléphone

Fax

Profil

Type d'organisme

Votre organisme est-il un organisme public ?

Votre organisme est-il à but non lucratif ?



Votre organisme est-il: un organisme public au niveau régional/national; une association de régions ; un groupe européen de coopération territoriale ; ou un organisme à but lucratif actif dans la responsabilité sociale des entreprises ?

Contexte et Expérience

Veuillez décrire succinctement votre organisme.

Quelles sont les activités et les expériences de l'organisme dans les domaines concernés par cette candidature ?

Veuillez donner des informations sur le personnel impliqué dans cette demande et sur les compétences et l'expérience qu'ils peuvent apporter au projet

Avez-vous postulé à/reçu une subvention d'un programme de l'Union européenne dans les 12 mois précédant cette candidature ?

Personnes associées

Organismes Partenaires

Code PIC

Nom légal

Nom légal (langue nationale)

Identifiant national (le cas échéant)

Service/Département (le cas échéant)

Acronyme

Adresse

Pays

Boîte postale

Code postal

CEDEX



Ville

Site internet

Adresse électronique

Téléphone

Fax

Profil

Type d'organisme

Votre organisme est-il un organisme public ?

Votre organisme est-il à but non lucratif ?

Contexte et Expérience

Veuillez décrire succinctement votre organisme.

--

Personnes associées

Participating Organisations Summary

Applicant Organisation

Code PIC

Nom légal

Pays

Partner Organisations

Identifiant

Code PIC

Nom légal

Pays

1

Identifiant	Code PIC	Nom légal	Pays
1			



Description du projet



Pourquoi souhaitez-vous mener ce projet ? Quels sont ses objectifs ? Dans quelle mesure ces objectifs rencontrent ceux du programme Erasmus+ et cette action clé spécifique ? Quels sont les sujets et besoins que vous souhaitez toucher à travers ce projet ?

Nous sommes deux étudiantes, Alexandra Orrit et Mathilde Salles, inscrites au Diplôme de l'Ecole Européenne de Droit de Toulouse. Dans le cadre de ce dernier, il convient d'imaginer un projet à dimension européenne. Les critères d'évaluation reposent sur la recherche d'une idée originale et sur la réflexion concrète pour la réalisation d'un tel événement. Ainsi, bien que la réalisation du projet ne soit pas exigée, nous avons toutefois pris le parti de saisir cette opportunité afin de le concrétiser. En effet, nous avons toutes deux eu l'occasion de passer une année à l'étranger dans le cadre d'une année d'échange Erasmus. Cette expérience nous a permis de prendre conscience de la richesse de la rencontre entre étudiants ainsi que du partage culturel issu de ces rencontres.

C'est ainsi qu'est née l'idée d'organiser une semaine d'échange entre étudiants sur le thème de la cuisine européenne.

Grâce à notre parcours universitaire, nous avons eu la chance de rencontrer de nombreux jeunes issus de cultures diverses. Nous avons ainsi pu prendre conscience de la richesse des échanges interculturels, tant sur le plan personnel qu'universitaire. En effet, ces échanges permettent à des jeunes de nationalités et de cultures différentes de découvrir d'une manière informelle les habitudes de vie, l'histoire et la culture des peuples. Les jeunes n'en ressortent alors que grandis, et souvent demandeurs de nouveaux échanges.

Ce projet a pour objectif de former les apprentis cuisiniers via des méthodes différentes dans un environnement innovant et riche de cultures diverses. Ils apprendront à la fois sur le plan professionnel en acquérant des nouvelles compétences, et sur le plan personnel en s'investissant dans les activités et en travaillant en cohésion avec des jeunes issus de différentes régions de l'Union Européenne. Ils seront amenés à échanger leurs connaissances et leurs savoir-faire autour de la cuisine.

Quoi de plus fédérateur qu'un repas partagé entre plusieurs personnes ? Quelles que soient les cultures, le repas est un instant privilégié de la journée. En effet, outre son aspect purement nutritionnel, le repas symbolise aussi et surtout l'instant au cours duquel familles et amis peuvent se retrouver, échanger et partager. De plus, le moment du repas répond à des codes et protocoles qui diffèrent selon les cultures. C'est ainsi que, profondément imprégné de l'histoire de chaque pays, le repas représente, pour nos cultures modernes, un échantillon de l'héritage culturel et historique d'une famille et d'un pays.

C'est dans cette optique de partage relationnel et de partage culturel que l'idée de ce projet autour de la cuisine est né.

Ce projet se concentre ainsi autour de plusieurs pôles :

- Permettre la découverte culturelle et l'échange de jeunes issus de régions diverses d'Europe ;
- Mise en place d'un enseignement informel à destination de jeunes cuisiniers afin d'assurer un apprentissage ludique des techniques culinaires européennes et de favoriser l'acquisition d'un plus large panel de compétences ;
- Partage de connaissances et enrichissement personnel acquis pour la vie.

Ce projet rencontre parfaitement les objectifs du programme Erasmus +. En effet, il permet d'ouvrir les jeunes à d'autres cultures européenne, garantissant ainsi une ouverture d'esprit et un développement certain de leur conscience européenne. D'un point de vue éducatif, cela leur permettra d'acquérir de nouveaux savoirs à travers des enseignements informels. Toute la



philosophie de ce projet vise à promouvoir les valeurs de l'Union Européenne en réunissant des jeunes sur le thème de la cuisine, afin de leur permettre de partager leurs cultures, leurs richesses, leurs savoirs.

Ainsi, ce projet marque de façon certaine notre volonté de promouvoir les échanges entre jeunes européens tel que nous avons pu en avoir l'occasion au cours de nos études. Conscientes de la richesse que ces échanges nous ont permis d'acquérir, nous souhaitons saisir l'opportunité que nous offre notre École afin de favoriser l'échange de jeunes et développer une nouvelle fois leur conscience européenne.

Ce projet est aussi l'occasion d'établir un réseau à l'échelle européenne entre les lycées hôteliers. En effet, si chaque pays a une forte identité culturelle, il n'en demeure pas moins que les échanges européens sont à la base de toute l'histoire de notre continent, ne serait-ce qu'en raison de la proximité géographique des pays. Ainsi, ce concours permettra aux jeunes cuisiniers d'explorer --et de se confronter-- aux cultures voisines dans un cadre convivial.

Nous espérons que ce projet pourra devenir un modèle pour d'autres centres de formation de cuisiniers en Europe qui auraient envie de reproduire et d'approfondir l'expérience. En un mot, ce projet sera la première pierre d'un édifice destiné à promouvoir les valeurs défendues par l'Union européenne à travers le prisme de la gastronomie.

Comment avez-vous choisi vos partenaires ? Quelles expériences et compétences vont-ils apporter au projet ? Veuillez également décrire comment le projet répond aux besoins et objectifs de vos partenaires.

Choisissez jusqu'à trois thèmes pertinents abordés par votre projet.

Créativité et culture

Jeunesse (Participation, animation socio-éducative et politiques pour la jeunesse)

Education interculturelle/intergénérationnelle et éducation (tout au long de la vie)



Participants

Profil des participants

Veillez décrire pour chaque activité prévue le contexte et les besoins des participants impliqués et comment ces participants ont été ou seront sélectionnés. S'il y a des participants avec moins d'opportunités, veuillez donner des informations sur leur profil/contexte. Si vous candidatez pour des Echanges de jeunes, veuillez décrire également le rôle et l'implication des participants dans les différentes phases du projet.

Nous sommes à la recherche de participants en quête d'un apprentissage novateur et ludique, qui sauront montrer une grande motivation lors des activités proposées.

Les participants devront être des jeunes apprentis cuisiniers, qui suivent une formation de cuisine ou des jeunes cuisiniers qui souhaitent s'initier à des techniques nouvelles venues de différents pays. Les jeunes seront âgés de 16 ans à 30 ans. Ils parleront anglais afin de pouvoir s'intégrer facilement au sein du groupe.

Le projet se déroulera en 2 étapes. La première étape n'est pas à proprement le concours. A tour de rôle, les participants devront mettre en place des ateliers de cuisine. Sous forme de cours ou de mise en application, ils présenteront un plat traditionnel de leur pays aux autres participants. Ils partageront des techniques et recettes qu'ils ont apprises au cours de leurs propres formations professionnelles.

Chaque groupe devra animer un atelier de deux heures. Les jeunes qui assisteront à ces cours devront s'impliquer et rester actifs lors de la présentation. Ils seront amenés à cuisiner ce qui leur est enseigné et à écouter les conseils avisés des tuteurs professionnels qui prendront aussi part à ces activités.

Lors de la phase de concours, les participants devront s'unir en équipe, leur rôle sera de créer une équipe soudée, capable de fournir un menu original et de le présenter aux membres du jury. Les nationalités seront mélangées lors des activités, il n'y aura plus de distinction de pays, ils formeront des équipes uniques fortes de leurs différences.

Lors de la recherche des ingrédients aux marchés, les jeunes devront s'organiser afin d'être efficaces et de ne pas perdre leurs objectifs.

Veillez fournir pour chaque activité prévue, des informations générales sur l'âge des participants et décrivez comment vous garantirez l'équilibre homme/femme dans les activités principales mises en œuvre par votre projet.

Les partenaires enverront chacun 5 participants à l'échange de jeunes, incluant le chef d'équipe. Ces derniers seront âgés de 16 à 30 ans. Afin d'assurer un équilibre dans la participation aux activités principales mises en œuvre par notre projet, nous demanderons aux partenaires d'appliquer une pré-sélection des participants selon des critères objectifs (niveau d'anglais, intérêt pour le projet ...). Nous nous occuperons dans un second temps de la sélection des participants et ferons en sorte, dans la mesure du possible, de respecter la parité homme/femme avec 2 femmes et 2 hommes par partenaire.

Les activités organisées lors de l'échange impliqueront systématiquement des équipes mixtes.



Participants avec moins d'opportunités

Votre projet implique-t-il des participants devant faire face à des situations rendant leur participation aux activités plus difficile ?

Oui

À quels types de situations ces participants sont-ils confrontés ?

Obstacles économiques

Si c'est le cas, veuillez expliquer les mesures particulières (accompagnateurs, préparation renforcée etc.) qui seront mises en place pour répondre aux besoins spécifiques de ces participants et/ou pour soutenir leur participation.

Acquis d'apprentissage



Quels acquis d'apprentissage ou compétences (savoirs, aptitudes et attitudes/comportements) doivent être obtenus/améliorés par les participants dans chacune des activités prévues de votre projet ?

Au cours de la semaine d'échange, les participants seront amenés à développer trois types d'acquis d'apprentissage ou compétences.

Premièrement, les participants acquerront des savoirs.

- Appréhender la cuisine dans un cadre culturel
- Appréhender l'importance du partage d'un repas et de la culture culinaire dans le rapprochement des citoyens européens
- Découverte de nouveaux goûts et de nouvelles façons de cuisiner les aliments
- Découverte de nouvelles techniques culinaires
- Découverte culturelle : les participants seront en contact avec de nouvelles cultures, des langues étrangères et d'autres manières de concevoir un repas et un menu
- Découverte du patrimoine culturel et culinaire de Toulouse et sa région

Deuxièmement, les participants développeront des aptitudes.

- Élaborer un menu en respectant des contraintes culinaires et financières
- Capacité à marier les goûts
- Capacité à cuisiner de manière innovante
- Communication et partage d'opinions
- Expression à l'oral devant un groupe
- Capacité à expliquer et à présenter un sujet de façon claire et concise
- Travail en équipe
- Communication en anglais
- Découverte et apprentissage basique de langues étrangères autres que l'anglais

Troisièmement, les participants renforceront leurs attitudes.

- Respect et écoute de chacun
- Esprit d'équipe
- Participation et intégration
- Socialibilité
- Confiance en soi
- Responsabilisation
- Ouverture d'esprit

Le programme Erasmus + encourage l'utilisation d'outils/certificats tels qu'Europass, ECVET et youthpass pour valider les compétences acquises par les participants pendant leurs expériences à l'étranger. Votre projet, utilisera-t-il de tels outils/certificats européens ? Si oui, lesquels ?

Certificat Youthpass

Prévoyez-vous d'utiliser des outils/certificats nationaux ?

Non



Comment utilisez-vous les outils/certificats/européens/nationaux choisis ? Comment allez-vous assurer la prise de conscience et la réflexion des participants vis à vis de leur processus d'apprentissage et des compétences développées dans le projet ? Assurez-vous de préciser les méthodes de réflexion et les outils de reconnaissance des acquis et l'apprentissage dans le calendrier de chaque activité.

Le certificat Youthpass permettra aux jeunes de faire le bilan des compétences et des connaissances acquises au cours de la semaine. Afin de nous assurer que ces derniers deviennent un réel atout pour les participants, deux réunions seront organisées avec l'ensemble des participants et des organisateurs. Une première réunion aura lieu dès l'arrivée des participants afin de leur délivrer les lignes directrices de la rédaction du certificat Youthpass. Cette réunion sera également l'occasion de discuter avec les jeunes de leurs attentes et de leurs objectifs personnels à atteindre au cours de la semaine.

Une seconde réunion aura lieu à la fin de la semaine afin de réaliser un bilan commun des compétences acquises d'un point de vue éducatif et personnel. Cette réunion nous permettra, d'une part, de réaliser une réelle évaluation du projet et d'autre part, d'aider une nouvelle fois aux participants des conseils afin de remplir les objectifs du Youthpass.



Préparation

Modalités pratiques

Comment seront gérés les aspects pratiques et logistiques du projet (par ex. voyage, logement, assurance, sécurité et protection des participants, visa, sécurité sociale, tutorat et soutien, réunions préparatoires avec les partenaires, etc...)

Concernant le voyage, les participants italiens, suédois et hongrois se rendront à Toulouse en avion. Les participants français se rendront à Toulouse en avion ou en train, en fonction de la distance les séparant du lieu de la semaine. Deux jours de la semaine sont consacrés au voyage des participants.

Concernant le logement, les participants seront logés ensemble au sein d'une résidence universitaire toulousaine. Ces dernières sont dotées de tout le confort nécessaire à la vie quotidienne des jeunes au cours de la semaine.

Concernant la sécurité des participants, des bénévoles nous assisteront au cours de la semaine afin de préserver leur sécurité tout au long des différentes activités. Par ailleurs, les résidences dans lesquelles les participants seront logés sont dotés de système de sécurité performants et modernes. Des conditions strictes encadreront la venue des participants d'un point de vue médical. D'abord, ces derniers auront l'obligation de nous faire parvenir une copie de leur carte d'identité, une copie de leur carte européenne d'assurance maladie et de leur attestation de responsabilité civile. Sans la transmission de ces documents, les participants ne pourront pas participer à la semaine d'échange. Par ailleurs, notre vigilance sera particulièrement accrue au cours des activités de cuisine, et demanderont aux participants de faire un bilan de leurs allergies alimentaires avant de venir. En cas de problème, le participant blessé sera accompagné au service d'urgence des Hôpitaux de Toulouse par un organisateur.

Enfin, le projet sera organisé et préparé en étroite collaboration avec les partenaires. En effet, la sélection des participants sera une tâche essentielle répartie entre les organisateurs et les partenaires. Ainsi, les partenaires s'occuperont de la pré-sélection de participants, avant que nous finalisions dans un second temps la sélections des jeunes conformément à la philosophie de notre projet : échange, partage, égalité.

Par ailleurs, dans les mois précédents l'arrivée des participants à Toulouse pour la semaine d'échange, des réunions Skype seront organisées régulièrement avec les chefs d'équipe afin de préparer les participants. De plus, nous resterons en contact par mail avec les associations ou écoles partenaires afin de finaliser tous les détails de l'organisation.

En un mot, dans un délai d'un mois à compter de la sélection des participants par les oraganisateurs, ces derniers auront à faire parvenir :

- Copie de la carte d'identité
- Copie de la carte européenne d'assurance maladie
- Copie de l'attestation de responsabilité civile

Sans la transmission de ces documents, les jeunes ne seront pas autorisés à prendre part à la semaine d'échange.

Gestion du projet



Comment allez-vous aborder les questions relatives à la gestion et à la qualité du projet (ex : mise en place d'accords de coopération avec les partenaires, contrats ou objectifs d'apprentissage avec les participants, etc.) ?

Nous souhaitons que le Toulouse Cooking Contest ne déroge pas sur le point organisationnel. Dès lors nous envisageons une répartition des tâches de façon informelle entre les partenaires et nous même les organisatrices. En effet, afin que la semaine d'échange à Toulouse soit parfaitement préparée, nous enverrons un cahier des charges à nos partenaires pour qu'ils puissent prendre connaissance de nos missions et des leurs et se les approprier. Le cahier des charges donnera les directives à suivre et les partenaires, en raison de leurs expériences et leurs modes de fonctionnement seront libres de les mettre en œuvre à leurs façons. Il s'agit là d'une réelle coopération avec les partenaires. Le cahier des charges devra être accepté par les partenaires qui nous le retourneront signés, ce qui vaudra gage de réalisation.

Le cahier des charges énumérera ainsi les missions des partenaires qui consistera en premier lieu à la réalisation d'un appel à candidature dans leurs pays pour la pré-sélection des participants. Les partenaires devront diffuser cet appel à candidature afin qu'il soit vu par le plus grand nombre de personnes susceptibles d'être intéressées par notre projet. Les partenaires devront ensuite procéder à la présélection des candidats, et à la sélection des chefs d'équipe qui seront des professionnels de la restauration (chefs, ou bien professeur de cuisine). Une fois cette étape accomplie, les partenaires devront nous présenter les jeunes qu'ils ont choisi et nous exposer leurs raisons. Les partenaires devront dans un second temps, une fois la sélection des participants effectuée, s'assurer qu'ils réunissent les documents nécessaires à leur venue en France : pièce d'identité, attestation d'assurance responsabilité civile, photocopie de la carte européenne d'assurance maladie, autorisation de droit à l'image.

Aussi, le cahier des charges décrira les missions que nous, organisatrices, devront remplir. Il sera indiqué que nous serons en charge de la seconde phase de sélection qui aboutira à la désignation définitive des 20 candidats. Nous nous engagerons aussi à communiquer avec eux régulièrement avant leur arrivée à Toulouse afin de les informer du déroulé exact de la semaine d'activités. Nous aurions aussi pour impératifs le bon déroulement de cette semaine à Toulouse et un encadrement adéquat des jeunes pendant toute la durée du projet. La mission principale qui nous sera confiée sera celle d'un réel gain d'apprentissage pour les participants et la réalisation des objectifs du concours.

En guise de transparence avec nos partenaires nous leur enverrons le cahier des charges avec notre partie signée. Tel un contrat, il s'agira d'un réel engagement de notre part et un signe de qualité.

L'échange de ce cahier des charges sera la preuve d'une parfaite coopération avec nos partenaires et un engagement de la part de chacun des acteurs de l'implication dans ce projet.

Préparation des participants



Quel type de préparation sera proposé aux participants (par ex : en relation avec les tâches à accomplir, interculturelle, linguistique, prévention des risques, etc.) ? Qui assurera de telles activités préparatoires ?

Les participants, une fois sélectionnés et enthousiasmés à l'idée de participer au Toulouse Cooking Contest, recevront un livret préparatif qui leur permettra de se préparer correctement aux activités prévues, avant leur départ pour Toulouse.

Ce livret préparatif recensera dans un premier temps l'emploi du temps de la semaine ainsi que toutes les activités prévues afin que les participants puissent appréhender correctement leur séjour à Toulouse.

Le livret contiendra une seconde partie concernant les ateliers qu'ils devront présenter en début de semaine. Ainsi, les jeunes apprentis devront être mis en relation avec les autres participants venant du même pays et avec leur chef de groupe professionnel afin qu'ils puissent réfléchir ensemble à leur présentation. Les objectifs et les exigences de cet exercice seront précisés dans ce livret.

L'atelier devra donc comprendre :

- Un court exposé sur la culture culinaire de leur pays : la forme sera libre et laissée à la discrétion de chaque groupe : ils auront la possibilité d'utiliser un support papier ou numérique ; et
- Une activité permettant la découverte d'un plat ou d'une technique traditionnelle venue de leur pays. Il s'agira d'un incontournable de la cuisine du pays présenté. L'activité devra être interactive afin que les autres jeunes apprentis puissent participer et apprendre de nouvelles façons de faire. Chaque groupe sera invité à nous fournir une liste d'ingrédients nécessaire à la mise en place de leur atelier.

Le livret préparatif contiendra dans une troisième partie une fiche linguistique sur laquelle sera dressée une liste de vocabulaire culinaire en anglais (ingrédients, ustensiles etc.). Il s'agira du vocabulaire primordial employé dans le mode de la restauration. Sa connaissance sera nécessaire à la bonne réalisation du projet. C'est pour cela que nous demanderons aux jeunes cuisiniers d'apprendre attentivement ce vocabulaire, afin de s'exercer à l'anglais et au vocabulaire gastronomique avant leur arrivée à Toulouse. La fiche linguistique contiendra aussi des phrases simples en français pour pouvoir se présenter, demander de l'aide, son chemin, acheter à boire ou à manger. L'intérêt est qu'en cas de difficulté dans la ville, les jeunes ne seront pas perdus et pourront communiquer avec des français.

Une partie du livret que les participants recevront contiendra des informations pratiques tels que les coordonnées des organisateurs et des partenaires, mais aussi des numéros à appeler en cas d'urgence et un plan de la ville de Toulouse où les lieux essentiels seront indiqués (le lieu d'hébergement, de réalisation du projet, des transports en commun etc.)

Ce livret est pensé pour qu'il soit apporté par les participants lors de leur venue à Toulouse : après les avoir préparés depuis leurs pays, il les accompagnera tout au long de la semaine.



Activités

Activités principales

Veillez exposer le contexte et les objectifs des activités que vous prévoyez et dans quelle mesure elles répondent aux objectifs du projet.

Notre projet consiste en la réalisation d'une semaine d'échange de jeunes autour de la gastronomie. En effet, celle-ci est un pilier commun à toutes les cultures européennes, notamment grâce aux valeurs de partage qu'elle véhicule. Nous avons ainsi considéré que cet échange serait un excellent moyen de permettre à des jeunes de divers horizons de se rencontrer et d'échanger autour d'un thème qu'ils apprécient.

De plus, notre projet repose en partie sur l'organisation d'un tournoi de cuisine, qui impliquera la répartition des jeunes en équipe de nationalités mixtes. Ainsi, les jeunes pourront communiquer plus facilement, et la découverte des cultures européennes sera d'autant plus intense. Les bienfaits de ce projet reposent ainsi en grande partie sur l'interaction entre les jeunes participants au projet. En effet, l'échange permettra non seulement une découverte culturelle maximale, mais également l'instauration d'un fort esprit de groupe et d'un rapprochement des jeunes par-delà les langues, les origines et la culture. L'objectif est ainsi de faire émerger et renforcer la conscience européenne de chacun via le rapprochement des peuples.

Premièrement, au cours de la semaine d'échange, les jeunes auront la possibilité de présenter et enseigner aux autres jeunes les éléments clés et les techniques propres à leur culture culinaire. En effet, les premiers jours de la semaine seront consacrés à des ateliers culinaires dédiés à chaque pays participant (France, Hongrie, Italie, Suède). Ainsi, les jeunes seront amenés à préparer et présenter un court exposé de leur culture culinaire, puis à enseigner à leurs camarades une technique ou un plat traditionnel.

Deuxièmement, les jeunes seront amenés à imaginer et cuisiner un menu interculturel en équipe de quatre, dont chaque membre sera de nationalité différente.

Grâce à ces activités, la semaine d'échange reposera sur des méthodes d'enseignement informelles afin de faire participer tant que possible les jeunes, et favoriser un apprentissage ludique. Les activités proposées conduiront ainsi les jeunes, non seulement à cuisiner, mais surtout à découvrir et apprendre.

Ainsi, toute la philosophie de cette semaine d'échange ne repose pas sur la recherche de technique culinaire et de gastronomie fine. Nous envisageons la cuisine comme un facteur d'échange et de communication permettant de rapprocher les jeunes et de développer leur conscience européenne.



Quels sont les éléments de base des activités principales que vous prévoyez d'organiser ? Pour chaque activité, pensez à décrire au moins tous les éléments suivants : type d'activité, lieux, dates prévues, méthode de travail utilisée, pays impliqués et le rôle de chaque partenaire du projet dans l'activité. Veuillez fournir des informations sur l'implication des participants du pays de l'organisation d'accueil même si le financement n'a pas été demandé par cette dernière.

L'échange de jeunes se déroulera du 27 mai au 2 juin 2019 à Toulouse (France). Les partenaires du projet sont situés en France, en Italie, en Hongrie et en Suède. Chaque partenaire enverra quatre participants accompagnés d'un chef d'équipe.

Au cours des sept jours d'échange (dont deux jours de voyage) s'alterneront plusieurs types d'activités.

Premièrement, les participants prendront part à des activités en extérieur liées au thème de la cuisine. Ils pourront découvrir Toulouse et son patrimoine architectural et culinaire à travers la visite de ses marchés emblématiques (marché Victor Hugo, marché des Carmes, marché Saint-Cyprien), mais également partir à la découverte des vignobles de la région toulousaine, le long du canal du midi.

Deuxièmement, les participants prendront part à des activités purement culinaires mais qui feront également appel à leur réflexion. En effet, tous les participants prendront part à un concours culinaire au cours duquel ils seront répartis en équipe de 4 (un Français, un Italien, un Hongrois, un Suédois). Leur objectif sera d'imaginer et de cuisiner un repas original à l'aide des connaissances acquises au cours de la semaine, ainsi que de leurs connaissances initiales de la gastronomie de leur pays. Pour cela, ils seront encadrés par un chef d'équipe qui les aidera dans la réalisation et l'imagination de ce repas interculturel. Cette activité sera bel et bien l'aboutissement de la semaine puisqu'elle permettra aux participants d'échanger et de mettre leurs connaissances en commun afin de dépasser les frontières culinaires de leurs pays, en créant un repas dans la parfaite culture européenne.

Troisièmement, les participants seront amenés à prendre part à des activités plus intellectuelles, tout en restant ludiques, lors notamment de la participation aux ateliers de présentation de leur culture culinaire.

Quatrièmement, les participants auront l'occasion de découvrir la ville de Toulouse en visitant des musées destinés à la cuisine.

Enfin, les participants prendront part à des activités prévues en soirées destinées à véritablement créer une cohésion au sein du groupe et permettre un partage plus enrichissant. Celles-ci seront également l'occasion pour eux de découvrir la vie à la toulousaine, ses habitudes et sa manière de vivre.

Le cas échéant, comment avez-vous l'intention de coopérer et de communiquer avec vos partenaires du projet et autres parties prenantes ?

Nous communiquerons essentiellement par voie de courrier électronique avec les partenaires et les participants. Toutefois, à des fins de meilleure entente et organisation, plusieurs rendez-vous Skype seront organisés avec les partenaires afin de discuter, notamment, de la sélection des participants, de leur préparation et de l'organisation des derniers détails relatifs à leur accueil.

Liste des activités

Veuillez renseigner les différentes activités de mobilité que vous prévoyez de mettre en oeuvre dans votre projet.



Identifiant	Titre de l'activité	Type d'activité	nombre total de flux	Nombre total de participants	Grant
A1		1	0	0

Activité A1

Type d'activité	Titre de l'activité

Flux

Numéro du flux	Pays d'origine Pays de destination Lieu (Ville)	Date de début Date de fin	Durée totale hors voyage (jours)	Durée totale voyage inclus (jours)	Nb total de participants
1					

Flux N° 1 de l'Activité A1

Titre de l'activité	
Pays d'origine	
Pays de destination	
Lieu (Ville)	
Date de début	
Date de fin	
Nombre total de participants	0
Nombre de participants avec des besoins spécifiques	0
Nombre total de participants ayant moins d'opportunités	0
Nombre d'Accompagnateurs	0
Jours de voyage	0
Durée totale hors voyage	0
Durée totale, voyage inclus	0



Budget

Pour plus d'informations, veuillez consulter le Guide du Programme afin d'avoir un aperçu global des règles financières

Voyage

Soutien organisationnel

Soutien aux besoins spécifiques

Total	0.00 EUR
-------	----------

Coûts exceptionnels

Total	0.00 EUR
-------	----------

Budget total de l'activité

Budget total pour les frais de voyage	0.00 EUR
---------------------------------------	----------

Budget total pour le Soutien organisationnel	0.00 EUR
--	----------

Budget total pour les besoins spécifiques	0.00 EUR
---	----------

Budget total des Coûts exceptionnels	0.00 EUR
--------------------------------------	----------

Budget total de l'activité	0.00 EUR
----------------------------	----------



Suivi du projet

Veillez décrire ce qui se passera après la fin de vos activités principales.

Impact

Quel est l'impact attendu sur les participants, les organismes participants et les publics cibles ?

Notre projet est destiné à faire émerger durablement une véritable conscience européenne chez les participants ainsi que chez les partenaires.

D'abord, nous souhaitons amener les participants à prendre conscience de tous les bienfaits que l'Union Européenne peut leur apporter à travers les échanges interculturels. Nous sommes convaincus que les participants rentreront chez eux à la fin de la semaine d'échange en ayant le sentiment d'avoir appris et grandi aux côtés de leurs camarades européens. Il s'agit de leur montrer que, malgré les différences linguistiques, culturelles, historiques ou même politiques, les européens sont capables de s'entendre et d'aller au-delà de leurs différences pour construire un projet commun. A l'heure des crises diverses que traverse l'Union Européenne, il nous apparaît essentiel de rapprocher les jeunes à travers les régions européennes, et de les inciter à avoir un rôle plus actif dans la construction d'un avenir européen commun.

Ensuite, nous souhaitons que ce projet encourage les partenaires à renforcer également leur engagement européen dans leurs domaines d'action, ainsi que s'impliquer à plus grande échelle dans les réseaux d'échange européens.

Quel est l'impact souhaité du projet sur les décideurs politiques et les politiques de jeunesse aux niveaux local, régional, national, européen et/ou international ?

Si notre projet est destiné avant tout à éveiller la conscience européenne de ses participants, il repose également sur la découverte et la promotion du patrimoine culturel et gastronomique de la région toulousaine. En effet, bien que la culture du sud-ouest de la France soit très riche tant sur le plan culinaire, avec ses nombreuses spécialités connues à travers le monde (foie gras, spécialités de canard ...), sa région reste toutefois souvent méconnue du tourisme étranger éclipsé derrière Paris. Ainsi, cet échange sera l'occasion pour les producteurs locaux de Toulouse de rencontrer de jeunes européens, et pour ces derniers de faire connaître chez eux la riche région de Toulouse.

Ainsi, notre volonté s'inscrit aussi dans l'ouverture de la région toulousaine à ses partenaires européens, en faisant appel à des acteurs locaux. Nous souhaitons que notre projet puisse amener les associations avec lesquelles nous collaborerons à participer dans le futur à de nouveaux projets Erasmus +, ainsi qu'à accentuer leur visibilité à l'échelle européenne.

En conclusion, cette semaine d'échange s'adresse en premier lieu à développer la conscience européenne des participants, mais également à renforcer l'ouverture sur l'Europe de nos acteurs locaux.

Diffusion des résultats du projet



Quelles activités mènerez-vous pour partager les résultats de votre projet en dehors de votre organisme et de vos partenaires ? Quels seront les publics cibles de vos activités de dissémination ?

Le partage des résultats du projet sera assuré par plusieurs voies.

D'abord, nous rédigerons un bilan global de la semaine d'échange, dans un livret en français et en anglais, à destination des partenaires, des participants et des sponsors, agrémenté de photos prises au cours du séjour. Ce dernier sera destiné à laisser un souvenir aux participants, mais également à réaliser une véritable rétrospective globale sur les bienfaits du projet. Nous souhaitons également que ce bilan inclut une partie dédiée aux recettes de cuisine présentées par les participants au début de la semaine, puis imaginées lors du concours final.

Ensuite, nous communiquerons les résultats du projet à travers les réseaux sociaux. Nous créerons une page Facebook et Instagram dédié au projet et à sa promotion. Ces dernières permettront, d'une part, de partager les photos, vidéos et sentiments sur le projet. D'autre part, elles permettront de promouvoir notre projet auprès du public. Enfin, elles permettront aux partenaires, participants et sponsors de rester en contact, même à l'issue du projet. Nous prendrons également soin de transmettre le bilan aux partenaires qui pourront diffuser les résultats de la semaine à travers leurs propres réseaux sociaux. Nous souhaitons également contacter des cuisiniers de renom très actifs dans les médias (Michel Sarran, Cédric Grolet) afin d'établir un éventuel sponsoring auprès d'eux.

De plus, compte tenu de l'aspect très ludique du concours culinaire organisé, nous souhaitons contacter les journaux et chaînes de télévision locales afin qu'ils assurent la diffusion de notre projet au niveau, au moins, régional. Nous souhaitons que la couverture médiatique des événements organisés au cours de la semaine d'échange soit non seulement l'occasion de diffuser les résultats de notre projet, mais aussi et surtout d'assurer une promotion de nos partenaires et sponsors et des projets dans lesquels l'Union Européenne est capable de s'investir. Le logo du programme Erasmus + sera visible sur chacun des supports de communication que nous utiliserons. Nous souhaitons également proposer à la Mairie de Toulouse de diffuser les résultats de notre projet au sein du journal de la ville ou de son site internet.

Enfin, nous souhaitons que les résultats du projet soient diffusés au sein des Ecoles et établissements d'enseignement secondaire afin de promouvoir les échanges européens.

Évaluation



Quelles activités mènerez-vous pour évaluer si, et dans quelle mesure, votre projet a atteint ses objectifs et a obtenu les résultats escomptés ?

Nous nous assurerons que notre projet a atteint les objectifs escomptés grâce à plusieurs activités.

D'abord, nous organiserons des réunions quotidiennes avec les chefs d'équipe, le matin, avant de commencer les activités de la journée. Ainsi, nous pourrons faire le bilan de la journée précédente et fixer les objectifs de la journée à venir. Ces réunions seront ainsi l'occasion de faire le bilan des ressentis et sentiments de chacun sur le projet. Les chefs d'équipe pourront également faire remonter les avis et requêtes que les participants leur auraient communiqué d'un jour à l'autre.

Ensuite, les réunions globales organisées avec l'ensemble des participants au début et à la fin de la semaine nous permettront de recueillir les avis et attentes des participants. La rédaction du certificat Youthpass sera tout particulièrement l'occasion de faire un retour sur la semaine.

Enfin, nous demanderons aux participants, une fois rentrés chez eux, de remplir et nous retourner une enquête de satisfaction sur la semaine passée qui sera pris en compte pour la rédaction du bilan du projet.



Résumé du budget

Résumé du budget du projet

Postes budgétaires	Subvention
Voyage	0.00 EUR
Soutien organisationnel	0.00 EUR
Soutien des Besoins Spécifiques	0.00 EUR
Coûts exceptionnels	0.00 EUR
Subvention totale	0.00 EUR

Résumé du budget par type d'activité

Type d'activité	Voyage	Soutien organisationnel	Soutien des Besoins Spécifiques	Coûts exceptionnels	Subvention
-----------------	--------	-------------------------	---------------------------------	---------------------	------------

Résumé du budget par activité

Identifiant	Type d'activité	Voyage	Soutien organisationnel	Soutien des Besoins Spécifiques	Coûts exceptionnels	Subvention
-------------	-----------------	--------	-------------------------	---------------------------------	---------------------	------------



Résumé du projet

Merci de fournir un bref résumé de votre projet. Veuillez noter que cette section (ou une partie) pourra être utilisée par la Commission européenne, l'Agence exécutive ou les agences nationales pour leurs publications. Cette partie viendra enrichir la plateforme de diffusion des résultats des projets Erasmus+.

Soyez clair et concis et mentionnez au moins les éléments suivants : contexte du projet, objectifs de votre projet, nombre et profil des participants, description des activités, méthodologie employée pour mener à bien le projet, courte description des résultats et des impacts attendus et enfin potentiels bénéfiques à long terme. Ce résumé sera accessible au public si votre projet est subventionné.

"The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest" est un projet de type action clé 1, porté par la Toulouse Students European Projects Association dans le cadre du programme Erasmus +. Il vise à la réalisation d'une semaine d'échange de jeunes européens autour du thème de la cuisine et de la gastronomie européenne.

Véritablement destiné à faire émerger et renforcer la conscience européenne des jeunes européens, le Toulouse Cooking Contest réunira des méthodes d'enseignement informel afin d'offrir l'opportunité à des jeunes de participer à un échange interculturel sur le thème de la cuisine. L'échange se déroulera à Toulouse (France), du 27 mai au 2 juin 2019. Il réunira 20 participants issus de France, Italie, Suède et Hongrie, âgés de 16 à 30 ans.

Différentes activités prendront place au cours de la semaine d'échange.

D'abord, des activités purement culinaires seront proposées aux participants. Ils pourront ainsi animer des ateliers de cuisine de deux heures, au cours desquels ils présenteront une spécialité de leur région. Les participants seront également amenés à prendre part au concours culinaire interculturel organisé en fin de semaine.

Ensuite, des activités de découverte culinaire et gastronomique de la région toulousaine seront proposées aux participants. Ainsi, ils pourront partir à la découverte des marchés toulousains incontournables, mais également visiter des vignobles de la région, mais également visiter des musées dédiés à la cuisine.

Enfin, les participants seront systématiquement amenés à échanger au cours des différentes activités proposées. Ils auront ainsi l'occasion de débattre, apprendre et partager constamment quelles que soient les activités proposées. Leur expression orale, leur sociabilité et leurs capacités de communication diverses ne seront alors que renforcées au cours de la semaine.

L'objectif de cette semaine d'échange étant d'éveiller une véritable conscience chez nos participants grâce aux liens qu'ils auront l'opportunité de tisser au cours du projet, nous nous assurerons à travers des réunions régulières et des discussions avec les jeunes que les objectifs sont atteints, et que le projet répond à leurs attentes. Nous ne manquerons ainsi pas de diffuser les résultats sur les réseaux sociaux pendant et à l'issue du projet, afin de pouvoir éveiller des souhaits d'organisation d'échange européens chez de nombreux jeunes.



Merci de fournir une traduction en anglais. Ce résumé sera accessible au public si votre projet est subventionné.

"The Best European Taste - Toulouse Cooking Contest" is a key action 1 project, carried out by the Toulouse Students European Projects Association in the light of the Erasmus + program. It aims at organizing a week-exchange with young participants coming from different European regions. This project's theme is cooking and the European gastronomy.

The Toulouse Cooking Contest will aim at create a true European consciousness in the young european's minds. This will be made possible thanks to a seven days exchange week under the topic of the European gastronomy. The 20 participants coming from France, Italy, Sweden and Hungary will be reunite in Toulouse (France) from the 27th of May to the 2nd of June 2019. They will be aged from 16 to 30, equally male and female.

Various activities will be proposed during this exchange week.

Firstly, participants will take part to purely cooking activities. They will have the opportunity to present one of their area speciality to their friends, before taking part to the cooking contest at the end of the week.

Moreover, participants will have the opportunity to discover Toulouse area and its specialities thanks to visit of culinary museums or food places and wine plantation.

Finally, participants will constantly have to share, talk and discover their european friends during the various activities. The will thus have the opportunity to debate, learn and share constantly. Therefore, this week will contribute to the development of communication aptitudes for the participants.

Aiming at creating a true European consciousness in the young european's minds, this project will be a success if participants communicate and learn from with each other. In order to constantly ensure that our goal is achieved, we will organise regular meeting to discuss with the participants and their team leaders. We will also communicate the results of the project on Internet thanks to the social medias.

Résumé des organismes participants

Organisation	Pays de l'organisme	Rôle de l'organisme	Type d'organisme
--------------	---------------------	---------------------	------------------

Aucun résultat trouvé.

Résumé des activités et des participants



Type d'activité	Nombre d'activités	Nb de participants	Participants avec moins d'opportunités	
		0	0	0
Total		0	0	0



Annexes

Le nombre maximum de pièces jointes est de 10 et la taille maximum est de 10240 kB.

Veillez télécharger la déclaration sur l'honneur, l'imprimer, la faire signer par le représentant légal et la joindre.

Nom du Fichier	Taille du Fichier (kB)
-----------------------	-------------------------------

Veillez attacher le planning d'activités en utilisant le modèle fourni.

Nom du Fichier	Taille du Fichier (kB)
-----------------------	-------------------------------

Veillez joindre tout autre document lié au projet

Nom du Fichier	Taille du Fichier (kB)
-----------------------	-------------------------------

Taille maximum (kB)	0
---------------------	---



Liste de contrôle

Avant de soumettre votre demande de subvention auprès de l'Agence Nationale, veuillez vous assurer que :

- La candidature remplit les critères d'éligibilité décrits dans le Guide du Programme
- Tous les champs obligatoires de ce formulaire de candidature ont été remplis.
- Vous avez choisi la bonne Agence nationale du pays dans lequel votre organisme est basé.

L'agence actuellement sélectionnée est:

Veuillez également garder à l'esprit les points suivants:

Les mandats de chaque partenaire du candidat, signés par les deux parties, doivent être soumis en annexe au formulaire de candidature. Si la demande est approuvée pour financement, les mandats signés seront considérés comme une condition à la signature de la convention de subvention.

Les documents prouvant le statut légal du candidat doivent être téléchargés sur le portail des participants (pour plus de détails, voir partie C du Guide du Programme- "Informations aux candidats").

Informations sur la protection des données

Protection des données personnelles

Ce formulaire de candidature sera traité électroniquement. Toutes les données personnelles (telles que les noms, adresses, CV, etc.) seront traitées conformément au Règlement (CE) n° 45/2001 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données. Toute donnée personnelle demandée sera uniquement utilisée dans le but visé, c'est-à-dire le traitement de votre candidature en accord avec les spécifications de l'appel à propositions, la gestion des aspects administratif et financier du projet si éligible et la diffusion des résultats via les outils Erasmus+ appropriés. Sur ce dernier point, concernant les détails des personnes de contact, un consentement spécifique sera requis.

Pour une description exacte des données personnelles recueillies, de leur traitement et du motif de leur recueil, veuillez vous référer à la déclaration spécifique de confidentialité accompagnant ce formulaire (voir lien ci-dessous).

http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/documents/epluslink-eforms-privacy_en.htm

- J'accepte les conditions de protection des données