

## ERASMUS+ : LA STRATÉGIE INTERNATIONALE DE L'ÉTABLISSEMENT

L'école Culinaire Santé Tourisme a pour vocation d'avoir une dimension à la fois locale et internationale. Elle s'inscrit dans la continuité des contacts noués depuis de longues années par le relais international du CFA de Marguerittes.

Nous comptons nous appuyer sur nos partenaires historiques européennes investis dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et aussi développer des partenariats hors Europe pour **correspondre au souhait des étudiants et élargir le cadre des échanges**.

Nous pensons tout particulièrement aux pays du Maghreb, du Moyen Orient, de l'Amérique Latine et de l'Asie pour accueillir des étudiants, et aux pays de l'Amérique du Nord, de l'Asie et du Pacifique pour envoyer les nôtres.

L'école travaille avec des partenaires espagnols, italiens et néerlandais sur la construction d'un **Bachelor en innovation gastronomique et design culinaire au service du marketing du territoire**.

L'école recevra en formation continue des professionnels étrangers Europe et hors Europe pour se perfectionner à la cuisine française et **plus particulièrement à la cuisine méditerranéenne du territoire provençal**. Elle accueillera aussi des étudiants étrangers Europe et hors Europe pour valider des diplômes en simple ou double cursus. Nous offrons à nos partenaires un important **réseau de 800 entreprises prêtes à accueillir des stagiaires étrangers**.

Il est essentiel pour nos étudiants en bac+2 et bac+3 dans le métier du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration de pouvoir réaliser des mobilités à l'étranger à la fois pour **répondre aux exigences des professionnels** en compétences linguistiques, capacités d'adaptation et d'initiative et pour **développer leur faculté d'innovation culinaire et touristique**. La mixité des publics, apprentis, étudiants, professionnels, associations, demandeurs d'emploi, étudiants et professionnels étrangers, sur le site et dans les infrastructures innovantes ouvertes à partir de 2016, est favorable au développement de cette dimension internationale.

Il est à noter que de nombreux formés dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et la restauration créent à court ou moyen terme **leur propre activité à l'étranger**. Le fonctionnement en école entreprise du champ à l'assiette a pour but de les préparer à devenir de véritables spécialistes de l'entreprise. La participation à des projets stratégiques, européens, ainsi que des mobilités études et stages sont au cœur du projet de l'établissement pour atteindre ses objectifs en matière de compétences acquises et soutenir sa dynamique d'innovation partagée en réseau.

**Le personnel de l'établissement participe de ce fait aux projets stratégiques et aux mobilités et entretient ainsi une dynamique internationale de benchmark et de progrès continu.**