

MOBILITÉ ERASMUS +

Mai 2019, Arrecife, LANZAROTE

¡ Hola a todos !

Nous vous partageons quelques lignes sur notre mobilité dans l'établissement « CIFP (Centro Integrado de Formación Profesional) Zonzamas » à Arrecife, capitale de Lanzarote.

Nous avons été chaleureusement accueillies par l'ensemble de l'équipe ainsi que par les élèves, curieux de découvrir le système scolaire français. Nous vous laissons imaginer leur réaction quand ils ont su que nos élèves travaillent de 8h à 17h30 tandis qu'eux n'ont cours qu'entre 8h et 14h !

Côté cours

Nous avons assisté à des cours assez variés puisque ce centre de formation professionnelle n'accueille pas moins de onze spécialités parmi lesquelles guide touristique, hôtellerie-restauration, esthétique, coiffure.

Les apprenants sont âgés entre 17 et 50 ans avec de nombreux profils d'adultes en reconversion professionnelle.

L'organisation interne diffère beaucoup de la nôtre. Les professeurs sont chargés des cours mais aussi de la gestion administrative de l'établissement. Il n'est pas étonnant qu'un professeur assure des cours d'anglais et s'occupe du secrétariat quand il n'a pas cours. Les professeurs assument aussi, à tour de rôle, la surveillance du temps de récréation le matin. Aussi, la direction du centre se partage. Un professeur est nommé directeur pendant trois ans, renouvelables trois fois. Pendant cette période, il ne dispense plus de cours.

La relation professeur-élèves est très conviviale et bienveillante : les élèves tutoient leurs professeurs et les appellent par leur prénom. L'ambiance de classe est vraiment détendue. Une large place est accordée aux travaux collaboratifs et à l'oral.



Côté cuisine

Nous nous sommes délectés des mets canariens notamment dans leur restaurant d'application.

Nous avons ainsi découvert le « gofio » que les Canariens utilisent dans l'élaboration de plats aussi bien salés que sucrés. Il s'agit d'une farine de céréales (blé, millet, etc.) grillée non tamisée.

Parmi les plats typiques, on retrouve :

- les « papas arrugadas », pommes de terre ridées cuites avec leur peau
- le « mojo verde » ou le « mojo rojo » sauce canarienne à base de poivrons, piment, sel, vinaigre, ail, cumin, coriandre, huile
- Le « barraquito » boisson à base de café, liqueur et de lait concentré sucré.

Côté tourisme

Inutile de vous dire que nous avons profité d'un climat plus qu'agréable ! 30 degrés en moyenne.

Nous avons pu visiter l'île de bout en bout et avons fait le plein d'images de paysages variés : plages, paysages volcaniques, etc.

Nous avons eu un énorme coup de coeur pour le parc national de Timanfaya et pour les « Jameos del Agua », tunnel volcanique né des éruptions du volcan de la Corona. Deux merveilles de la nature à ne manquer sous aucun prétexte !

Les touristes, essentiellement allemands et anglais, accourent en nombre (en été) pour profiter de la Costa de Teguise, zone la plus touristique. Lanzarote est une île très préservée notamment grâce à l'engagement du peintre, architecte et sculpteur César Manrique. D'ailleurs, dans leur enseignement, les professeurs militent pour que les futurs guides touristiques conscientisent les touristes à ce sujet.

Le vent est très présent sur l'île et les Canariens commencent à prendre conscience de la richesse qu'il représente en installant des éoliennes.

En espérant que cela vous donne envie de partir, vous aussi, à la conquête d'aventures européennes !

Affectueusement,

Maryline et Davina