

ESTÁGIOS REMUNERADOS NA FRANÇA



Olá!!!

Temos um grande prazer em apresentar-lhes os estágios na França. Eles são, para aqueles que têm uma grande motivação e uma boa capacidade de adaptação à diferença, uma oportunidade única de crescimento profissional e pessoal.

BONJOUR !!!

Nous avons le plaisir de vous présenter les stages en France. Ils sont, pour ceux qui ont une grande motivation et une bonne capacité d'adaptation à la différence, une opportunité unique de croissance professionnelle et personnelle.



REGIÕES E ÉPOCAS DO ANO

De março/abril a novembro/dezembro, em todas as regiões, mas com poucas opções em cidades grandes por causa da falta de alojamento.



ÁREAS DISPONÍVEIS

Para alunos de hotelaria: serviço de quartos, restaurante e recepção.

Para alunos de gastronomia e nutrição: somente cozinha.





A parceria da USF com a La Provence, iniciada em 2015, já ajudou 46 estudantes de Gastronomia a estagiarem na França.

GRATIFICAÇÃO DE ESTÁGIO

Em média, a “gratificação” é de 670 Euros por mês + alojamento + refeições.



PROCESSO SELETIVO

REQUISITOS

Apresentação do Programa pela La Provence

Entrevistas de avaliação com o Professor Alexandre Meneghetti Martins, Coordenador de Gastronomia da USF, e a La Provence. É importante frisar que a motivação e o perfil psicológico do aluno são muito importantes, pois os estágios em cozinhas renomadas são cansativos e estressantes.

Nível em Francês: são pedidas pelo menos 150 horas de curso

É necessário ter bom desempenho no curso de Gastronomia da USF.



Cronograma

Apresentação do programa

Entrevistas

Seleção

Assinatura dos termos de compromisso de estágio e envio para a França.

Avaliações periódicas do estudante pela USF (da seleção até a ida para a França).



OBSERVAÇÃO

As passagens de avião só poderão ser compradas após o ok da La Provence, pois as autorizações diversas que devem ser obtidas na França podem demorar



ALGUMAS OPÇÕES DE HOTÉIS NA FRANÇA





Régis et Jacques Marcon



Régis et Jacques Marcon



MICHEL BRAS



le goût de l'Aubrac - la table, l'expérience du vivant



le goût de l'Aubrac - les chambres, une halte de méditation



MICHEL GUERARD

Les Prés d'Eugénie

Folie retour des Indes, la "Grande Maison" taquine d'un doigt de fés, platanes et bananiers, orangers et palmiers, et la lumière... joué avec les ogives d'un Sultan Poète.



Jardins

Des jardins au filon et rêve.
C'est l'Essence des roses, avec toujours de plus,
Surtout les cerisiers, les iris, les géraniums,
Puis le safran, le melon, le sucre,
Humus des amaranthes, les bromélias, les figues,
L'essence de l'arbre à pain (cassave),
Et le miel d'acacia, avec une note de figuier,
Les grands arbres nous regardent,
Et sont tous prêts à nous.



La Grande Cuisine Etoilée

Je cuisine comme l'oiseau chante,
dit le Maître.
Libre, Limpide, Léger, Allégre,
Aérien,AMPLE, Serein,
Soyeux, Sûr.

Je joue la joie des Saveurs
comme Mozart jouait ses notes,
Impertinent, Cursif et Poète.



LA BASTIDE DE GASCOGNE


Sous la houlette du Grand Chef, Michel Guérard, la table de La Bastide vous propose une Cuisine de Saison, qui réinvente avec malice les grands classiques.



La Bastide
EN GASCOGNE

MINI

STAYERS



Cuisine d'Appétit à La Bastide

Les richesses de notre terroir inspirent naturellement notre Chef, Jérôme Artiguerbe. Ses gras et volailles des Landes, coqton de Gascogne, premiers fruits et légumes de la vallée de la Garonne...

Sous la houlette du Grand Chef, Michel Guérard, la table de La Bastide vous propose une Cuisine de Saison, qui réinvente avec malice les grands classiques, et vous invite à découvrir des saveurs venues d'horizons plus lointains.

Nos Menus-Carts se renouvellent plusieurs fois par an, pour vous permettre de nous rendre visite régulièrement.



Horaires d'ouverture

MARDI - DIMANCHE

DÉJEUNER : 12H00 - 13H30

DÎNER : 19H30 - 21H

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATION :

05 62 08 31 00

LABASTIDE@RELAISCHATEAUX.COM



La Côte Saint Jacques & Spa Bourgogne



Un lieu unique

Entre ciel et mer, comme en équilibre, une villa néo-grecque où séjourner et goûter sa cuisine.



Anse de Maldormé - Corniche J.F.Kennedy - 13007 MARSEILLE - tel. +33 (0)4 91 592 592 - fax: +33 (0)4 91 592 808 [GDS] [myspace] [Recrutement] [Presse] [English]

MARSEILLE

Les desserts extravagants



Les desserts conçus comme de jolies surprises qui explosent en bouche, jouent de suavité comme de pétillement: le crème moussoux aux fruits de la passion se fait tout doux, la pomme verte transformée craquante,

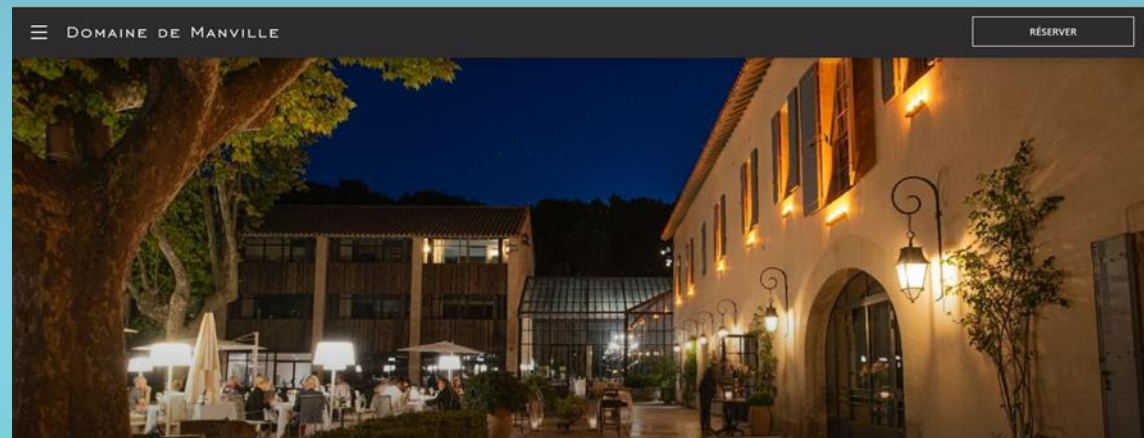
La terrasse

Dernière, la ville qui se fait oublier, devant la mer, totale. La terrasse conçue comme un salon de verdure, la petite piscine qui permet de se rafraîchir avant de s'abandonner au soleil sur les chaises longues, les quelques marches qui autorisent un plongeon dans la grande bleue, tout est là pour vivre un moment en marge du quotidien. Se remplir les yeux d'une lumière et de couleurs.



Anse de Maldormé - Corniche J.F.Kennedy - 13007 MARSEILLE - tel. +33 (0)4 91 592 592 - fax: +33 (0)4 91 592 808 [GDS] [myspace] [Recrutement] [Presse] [Eng]

DOMAINE DE MANVILLE



DOMAINE DE MANVILLE

RESTAURANT L'AUPIHO

L'Aupiho ✿

LA TABLE ÉTOILÉE

L'Aupiho, *petites Alpes* en provençal, est de ces nourritures terrestres qui élèvent. L'Aupiho prend de la hauteur et propose une cuisine sensible et sensée.

La table, étoilée au Guide Michelin depuis 4 ans, offre une traversée au cœur de l'univers singulier de son chef, Lieven van Aken, qui fait de trésors naturels cultivés sur place et de détours en Flandres. Un va-et-vient osé et réussi dont on ne sort pas indemne ! Le chef pâtissier, prend le relai habilement pour une envolée gourmande qui laisse en suspension.



LOGIS DE LA CADÈNE / SAINT ÉMILION





RESTAURANT GABRIEL

BORDEAUX / PLACE DE LA BOURSE





Kelma (estudante do CEUNSP) e
Leon no jantar de despedida de
estágio oferecido pelo
**CHATEAU DE RIELL et LE GRAND
HOTEL**



De: Kelma Douetts
[mailto:kd.kelma@gmail.com]
Enviada em: segunda-feira, 18 de
outubro de 2010 12:31

Para:
laprovence@laprovence.com.br

Assunto: sucesso brasileiro!
Olá Celso!

Chegamos ao fim, eu e
Leon...inclusive com honras!!
Fomos convidados para jantar no
restaurante do Château pelo
gerente, Jean Pierre, que segundo
comentários só faz este tipo de
convite para pessoas especiais!!
somos nós.

Estamos enviando as fotos para sua
galeria de estagiários VIP.

Prá quem era velha pro
estágio(rs..rs) até que não te dei
trabalho...

Um grande abraço.

Kelma e Leon

KELMA E LEON

ESTÁGIO NO → <https://www.chateaudiell.com> em 2010



Estudantes de Gastronomia da Unimonte de Santos, da Univali de Balneário Camboriú, da Unisinos de São Leopoldo e da Universidade Positivo de Curitiba na chegada em Paris, França.



E-mail da Sara, aluna da Castelli, que esteve na França em 2011:

De: saracerqueira [<mailto:saracerqueira@uol.com.br>]

Enviada em: quarta-feira, 30 de março de 2011 17:41

Para: Laprovence

Assunto: Re: des nouvelles

Oi, Celso!

Aqui está tudo bem, graças a Deus! O trabalho é puxado, mas muito bom mesmo! Tenho aprendido bastante e conhecido muita gente nova, além de também praticar muito meu francês com as pessoas da vila e do restaurante.

A Luci começou estagiando no hotel e eu no restaurante, então daqui a cinco meses trocaremos de lugar. Ficar no restaurante é simplesmente incrível! Espero gostar do hotel tanto quanto tenho gostado daqui. Nos finais de semana tô saindo sempre com as meninas pra conhecer mais a cidade e os arredores. Ontem e hoje eu e a Giovana andamos muito de bicicleta. Aqui no restaurante ajeitaram três bicicletas pra gente! É muito legal da parte deles fazerem isso pra gente, não é?

Tenho escrito muito no blog, então ficaria muito feliz se vocês nos acompanhassem por lá, porque sempre coloco novidades e fotos de todas nós! Espero que gostem!

Um grande abraço pra vocês e muito obrigada por proporcionar uma experiência maravilhosa para todas nós!

Fiquem com Deus!

Os estudantes que porventura se interessaram pelo estágio podem entrar em contato pelo Whatsapp (035.9.9201.8944) ou Instagram (laprovence_estágios) para que possamos explicar melhor como eles funcionam e como se preparar adequadamente para que tudo dê certo e a experiência na França seja a melhor possível!

Muito obrigado!

Merci beaucoup !

