

ASSOCIATION DE PARRAINAGE



# Better Together

ASSOCIATION

# Les 5 valeurs fondatrices



## TRANSMISSION

Chacun à son niveau transmet en toute humilité. La transmission passe par l'écoute et la communication.



## VALORISATION

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont des métiers "d'art". La formation demande exigence et ténacité. L'association a à coeur de valoriser notre profession.



## PARTAGE

Partager permet de progresser tout au long de sa vie. C'est s'élever mais aussi donner de son temps. Nous sommes dans une relation gagnant-gagnant.



## HUMILITÉ

Elle est primordiale ! L'association est là pour aider les jeunes à progresser mais aussi se dire que chaque professionnel va apprendre de son ou ses filleuls.



## BIENVEILLANCE

L'association souhaite développer le dialogue et le bien être au travail. Toute personne progresse lorsqu'elle se sent encouragée, dans l'indulgence et l'empathie.



Better Together



Better Together

# L'objectif

L'objectif est le parrainage de lycéens, étudiants, apprentis de centres de formations, écoles et lycées hôteliers, par des professionnels de l'hôtellerie restauration : salle, sommellerie, bar, housekeeping, réception, conciergerie, cuisine, pâtisserie, boulangerie

# Les marraines et parrains

Les marraines et parrains sont des professionnels en exercice ou à la retraite ; Ce sont des femmes et des hommes qui ont envie de partager, transmettre, conseiller, échanger et faire profiter aux jeunes de leur expérience.



Better Together



Better Together

# Les professeurs référents

Les référents sont des professeurs de tous métiers et de toute la France qui souhaitent partager notre engouement et qui se chargent de coordonner l'ensemble des parrainages. Ils développent également l'association en organisant les webinaires et le côté pédagogique et culturel.

# Les filleul(e)s

De lycéens, étudiants, apprentis qui sont adhérents à l'association pour une année scolaire de septembre à septembre. Ils bénéficient d'un « soutien et aide » et profitent du parrainage mais également de webinaires qui sont organisés et proposés par des enseignants référents, des professionnels et des étudiants.



Better Together

# Le fonctionnement

Les lycéens, étudiants, apprentis, adhérents à l'association pour un an. Ils remplissent un formulaire pour connaître leurs parcours, leurs attentes, leurs motivations.

Les professionnels adhèrent à l'association en tant que parrain (pas de frais d'adhésion). Ils remplissent également un formulaire pour connaître leurs parcours, leurs attentes, leurs motivations.

Un membre du bureau met en contact l'élève, étudiant ou apprenti avec le professionnel. Un échange d'une fois par mois au minimum est mis en place soit en face à face, téléphone ou visio. En parallèle, l'étudiant, élève ou apprenti sera mis en contact avec un étudiant du même "métier" dans un établissement formant à l'hôtellerie restauration à l'étranger.

Le but est de partager sur le savoir-faire et savoir-être enseigné dans un autre pays, mais également de pratiquer une langue étrangère voire d'établir un échange.

Better Together

# L'International

Les filleuls sont mis en contact avec un étudiant du même "métier" d'un établissement formant à l'hôtellerie restauration à l'étranger. `

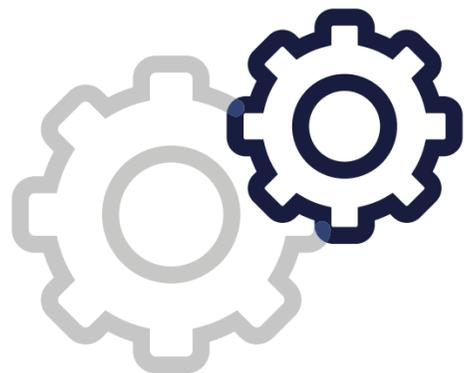
L'objectif de l'association est aussi le partage de savoir-faire et savoir-être, l'ouverture vers l'étranger et la découverte d'autres cultures.

Nos filleul(e)s sont mis en contact avec des étudiants "correspondants" qui étudient l'hôtellerie restauration dans d'autres pays pour échanger, mais également pour pratiquer une langue étrangère, voire d'établir un échange lorsque cela sera possible.

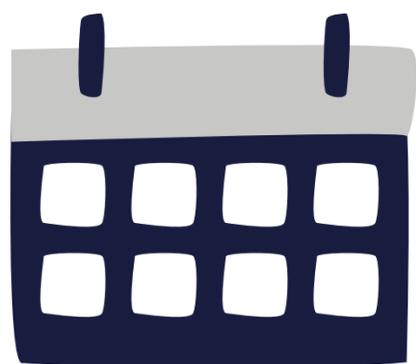
Nous souhaitons à terme pouvoir nous déplacer dans certains pays par groupe (filleul(e)e, professionnels et référents) pour former et être formé sur les pratiques dispensées dans chaque centres.

Partager - Echanger - Valoriser - Se cultiver - Apprendre  
autour de 4 acteurs :  
les étudiants - les professionnels - les référents et nos  
partenaires internationaux.

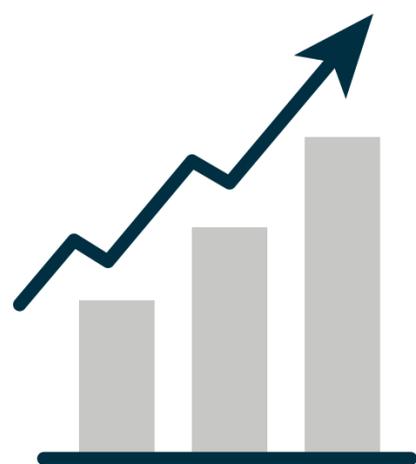
Better Together



Gestion et mise en  
relation des  
parrainages



Organisation de  
meetings,  
conférences, tables  
rondes et webinaires



Valoriser la formation  
des métiers de  
l'hôtellerie et de la  
restauration

# Les activités de l'association

L'adhésion se fait par année scolaire (septembre à septembre). Il a été défini un montant d'adhésion de 20€ pour le filleul(e) afin que chacun puisse adhérer. En cas de difficulté, il est possible de payer en plusieurs fois. Les filleul(e)s vont pouvoir bénéficier d'un "soutien et aide" et profiter de webinaires qui seront organisés et proposés par les enseignants référents et les professionnels.

Les marraines et parrains n'ont pas de frais d'adhésion. Une "contrepartie" de temps va leur être demandée.

Il est à noter que chacun (parrains, membres, enseignants, filleuls...) peut faire un don, même minime au profit de l'association.

L'argent qui sera collecté ira aux frais de fonctionnement et au profit de projets professionnels des métiers de l'hôtellerie restauration pour les jeunes en France qui sont dans le besoin mais également pour les écoles des pays en voie de développement ou nécessiteux, Il pourra également être utilisé pour l'achat de fournitures, matériels et livres.



# L'ADHÉSION LES DONNS

# Rejoignez-nous

Pourquoi  
pas vous ?



Better Together  
ASSOCIATION