

“Du marché à l’assiette” – Visite du Lycée des Métiers de Bouche et d’Hôtellerie à Etiolles.



Le vendredi 11 Janvier la classe de TOL accompagnée de 3 enseignants ont fait la visite du Lycée des Métiers de Bouche et d’Hôtellerie à Etiolles.

Ils ont été accueillis par Mme Vilcot (DDFPT) en premier qui propose régulièrement différents menus à thème puis les élèves du lycée ont pris le relais jusqu’au départ.

Dans la continuité du thème « du marché à l’assiette », ils ont profité de cette visite pour avoir des informations sur le stockage et l’approvisionnement des matières premières pour la préparation des repas.

Les élèves ont ainsi créé un lien entre les différentes opérations logistiques réalisées lors de leur formation et la restauration.

En bonus, ils ont eu également la chance de déjeuner dans le restaurant pédagogique, dans lequel ils ont assisté à la réalisation des plats et leur dressage, par une équipe d’élève de CAP. Le service en salle était également assuré par eux.

Les élèves qui les ont reçus ont ainsi mis à profit toutes leurs compétences techniques et relationnelles ; telles que l’accueil, le travail en équipe en appliquant la hiérarchie interne, les gestes et postures pour un travail en sécurité,

la vigilance afin de répondre aux besoins des clients, garantir la qualité du service et bien d'autres savoir-faire afin d'assurer la totalité de leur activité de leur arrivée jusqu'à leur départ.

Nos élèves de terminale ont ainsi pu voir et se rendre compte que, tout comme eux, d'autres élèves s'exercent avec sérieux dans leur apprentissage.

Ils ont terminé par la visite du lycée dans lequel les équipes en cuisine assuraient le nettoyage.

Les élèves ont apprécié le repas dans son ensemble allant de l'apéritif au dessert ainsi que le côté élégant et raffiné tant du repas que des équipes.