

# Repas mexicain

En avril dernier, les élèves de Terminal et de Première logistique ont travaillé sur le projet de fin d'année gastronomique en espagnol avec l'aide de Mme Leroux et de tout le personnel travaillant quotidiennement en cuisine au lycée. Cette fois, le pays ayant été choisi était le Mexique.

Les élèves du Terminal ont choisi la recette des "tortillas, guacamole et chili con carne".

Comme l'année dernière, les étudiants ont pu visiter la cuisine, participer à l'accueil logistique et alimentaire, visiter les chambres froides à haute température où les aliments sont conservés d'une manière particulière. Ils se sont divisés par groupes pour préparer le repas pour tout le lycée, un groupe pour faire le guacamole, (l'apéritif) un autre groupe avec le plat de résistance qui était "tortillas de trigo y chile con carne", et enfin le troisième groupe pour faire le dessert qui était "leche asada mexicana".

Ce furent deux jours d'excellent travail d'équipe, de connaissance de la culture gastronomique d'un beau pays, berceau des civilisations mayas et partie des Aztèques.

Il a été possible d'observer l'agilité, la motivation et la joie avec cette activité gastronomique des étudiants, ils ont participé à l'espagnol oral

avec beaucoup d'habileté, ils connaissaient les ingrédients typiques venant d'Amérique latine avec des produits comme le maïs, l'avocat, le chili, les haricots, entre autres.

Le résultat final : un plat exquis, un mélange exotique de saveurs mexicaines, une variété qui sort de l'ordinaire, la pratique orale une des plus belles langues du monde et des étudiants fiers d'avoir travaillé sur ce projet... et surtout,

le plaisir d'une cuisine aussi exquise !

Mille mercis d'avance à eux, aux étudiants et à toute l'équipe de cuisine qui ont facilité et rendu possible ce projet !

L'année prochaine, avec la construction de la nouvelle école secondaire, nous serons en mesure d'avoir une cuisine beaucoup plus grande et plus adéquate, afin que plus d'élèves puissent participer aux projets futurs.



---

QUE VIVA MEXICO !!!!

El pasado mes de abril los alumnos de Terminal y Primera de logística trabajaron en el proyecto de final de año gastronómico en español con la ayuda de Mme Leroux y todos los que diariamente trabajan en la cocina , preparando la comida cotidiana. Esta vez el país elegido fué México. Los alumnos de Terminal escogieron la receta de « tortillas , guacamole y

chile con carne ».

Como el año pasado, los alumnos pudieron hacer una visita a las instalaciones de la cocina, participaron en la logística y recepción de alimentos, visitaron los cuartos fríos de altas temperaturas donde se conservan los alimentos de manera especial. Se dividieron en grupos para preparar la comida para todo el liceo, un grupo haciendo el guacamole, ( la entrada) otro grupo con el plato de resistencia que era « tortillas de trigo y chile con carne », y finalmente el tercer grupo realizando el postre que se trataba de « leche asada mexicana ».

Fueron dos días de un excelente trabajo en equipo, conocimiento de la cultura gastronómica de un hermoso país, cuna de las civilizaciones Maya y parte de la Azteca.

Se pudo observar la agilidad, motivación y alegría con ésta actividad gastronómica de los alumnos, participaron el español oral continuado con mucha destreza, conocieron ingredientes típicos provenientes de América Latina con productos como el maíz, el aguacate, el chile, los frijoles , entre otros.

El resultado final : un exquisito plato, mezcla exótica de sabores mexicanos, una variedad que se sale de lo cotidiano, practicar al oral una de las lenguas mas hermosas del mundo y unos estudiantes orgullosos de haber trabajado en este proyecto...y lo mejor, deleitarse de tan exquisita comida !!!!! A refaire !!!!!

De antemano mil gracias a ellos, los alumnos y a todo el equipo de cocina que facilitó y ayudaron a que este proyecto fuera nuevamente posible !

El próximo año, con la construcción del nuevo liceo, podremos contar con una cocina mucho más grande y adecuada, para que más estudiantes puedan participar con los futuros proyectos.

