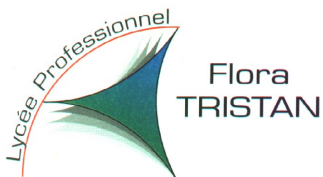


# Projet E.twinning « cuisine internationale à Flora Tristan »



FORMATION : BACCALURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

CLASSE : TGB

DATE : 14 NOVEMBRE 2017

Les lycéens des classes de terminale cuisine et commercialisation et service section Européenne anglaise découvrent des spécialités internationales

C'est en partenariat avec leurs homologues Tchèques, Turques, Moldaves, Polonais, Slovaques, Ukrainiens, Arméniens, Italiens et Roumains que les lycéens de Flora Tristan échangent des recettes et découvrent des produits et saveurs différents. Les partenaires ont d'abord présenté leur région et leur établissement scolaire. Chacun doit ensuite publier une recette typique de son pays en anglais, sans donner le nom et en oubliant un ingrédient important. L'objectif étant que les apprenants fassent des recherches et retrouvent la spécialité. Les Français ont publié la recette de la blanquette de veau à l'ancienne. Les élèves Ukrainiens ont été tirés au sort pour préparer la spécialité Française. A la Ferté Macé, les élèves ont préparé une spécialité Turques « Ashura ». De l'orge, des pois chiches, des haricots blancs et des fruits secs pour préparer ce dessert typique et original. Chaque partenaire ajoute une anecdote à la recette afin de faire découvrir un peu plus les particularités de chaque pays. Les lycéens publient ensuite des photos, des vidéos de leurs préparations qu'ils déposent sur le Twinspace. Grâce à ce projet, les Fertois échangent en anglais, s'enrichissent culturellement, et font un véritable voyage en Europe.

Site internet : <http://www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan/>



Préparation de la spécialité

## Le Proviseur

Madame André

Téléphone  
02 33.37.06.33

Télécopie  
02 33.37.04.78

Courriel : [ce.0610019p@ac-caen.fr](mailto:ce.0610019p@ac-caen.fr)

[www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan](http://www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan)

7/9 avenue le Meunier  
de la Raillère  
BP 109  
61600 LA FERTE MACE



Ashura (dessert Turques)



INTERNATIONAL CUISINE