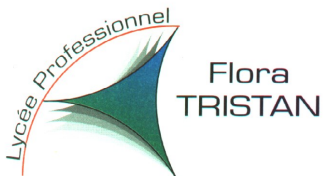


« le bio est à l'honneur à la table de Flora »



FORMATION : BACCALURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
CLASSE : TGB TD
DATE : MARS 2018

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

Les lycéens des classes de terminale cuisine et commercialisation et service sont immergés dans le bio au lycée Flora Tristan

C'est dans l'optique de les sensibiliser à la cause du réchauffement climatique et pour leur permettre de devenir des professionnels responsables et conscients du rôle qu'ils ont à jouer sur la santé de leurs futures convives, que les futurs bacheliers ont été immergés dans le bio tout au long de la semaine. Après une présentation théorique animée par Lucie Leloup de l'association Interbio, les élèves sont allés à Pointel visiter une ferme en production biologique. Le paysan leur a transmis les raisons de sa reconversion en bio. Ils ont terminé leur séquence en cuisinant un menu végétarien préparé uniquement avec des produits issus de l'agriculture biologique. Aussi, ils ont découverts de nouveaux produits tels que les algues, les baies de Gogi, les graines de moutarde noires, le rapadura... Outre, le mode de production, c'est aussi l'intérêt nutritionnel qui a marqué les apprenants. C'est ensemble au restaurant pédagogique, qu'ils ont dégusté le menu préparé : **Pommes de terre aux algues et saumon fumé, Dal de légumes, Crème végétale et meringues au rapadura**. Les élèves ont effectué par groupe l'ensemble des recettes. Ils ont pu ensuite, comparer les dressages et les saveurs. Ces ateliers leur ont permis de coopérer et de s'enrichir mutuellement. Forts de ces nouvelles expériences et des compétences acquises, les élèves sont armés pour effectuer leur dernière période de formation en entreprise.



Présentation théorique



Les ateliers culinaires



Pommes de terre aux algues et saumon fumé



Dégustation au restaurant pédagogique

Le Proviseur
Madame André

Téléphone
02 33.37.06.33

Télécopie
02 33.37.04.78

Courriel : ce.0610019p@ac-caen.fr

www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan

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

