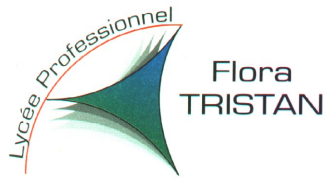


# « Leçons de goût au lycée Flora Tristan »



FORMATION : BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION  
CLASSE : 1 GB 10  
DATE : 10 ET 12 OCTOBRE 2017

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

Les lycéens des classes de première cuisine et commercialisation et service profitent de la semaine du goût pour transmettre leurs savoirs faire et enseigner le goût aux élèves des écoles primaires.

Les lycéens s'étaient préparés à encadrer et former les enfants des écoles primaires. Ils les ont accueillis par petits groupes, leur ont fait découvrir différents ateliers culinaires au cours desquels ils ont émincé, ciselé, sué. Ainsi, les enfants ont cuisiné des champignons des bois, des châtaignes, des figes, du panais. Après les préparations en cuisine les élèves de service les ont accueillis au restaurant. Là, ils ont eu une leçon de goût sur le lait et différents cocktails. Pour terminer cette journée, les enfants ont pu déguster leurs préparations au restaurant pédagogique. Une journée riche en expériences qu'ils ne sont pas prêt d'oublier. Les lycéens Fertois ont aussi beaucoup apprécié le contact avec les enfants. Ces activités ont renforcé leurs besoins de compétences et d'autonomie, aussi tous sont motivés pour encore progresser et revivre des expériences similaires pleines de succès.



*Les petits chefs sont équipés d'un tablier confectionné par les élèves de la classe 1ère Bac pro Métiers de la Mode-Vêtement*

La Provisoire  
Madame ANDRE

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 Raillière  
BP 109  
61600 LA FERTE MACE



*Concentration pendant les préparations*



*Moment crucial!  
La mise en cuisson*



*Démonstration avant l'application*