

<http://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article456>

Café gourmand à la cité scolaire René Pellet

- Filières professionnelles - Filière "Restauration collective et commerciale" - CAP Agent Polyvalent de Restauration (CAP A.P.R.) - Ressources
pédagogiques - Archives -

Date de mise en ligne : lundi 20 février 2012

Copyright © SCIENCES BIOLOGIQUES ET SCIENCES SOCIALES

APPLIQUEES - Tous droits réservés

La section CAP Agent Polyvalent de Restauration de la cité scolaire René Pellet, tisse un lien étroit avec les tuteurs qui accueillent les élèves lors des périodes de formation en milieu professionnel : en les conviant à la dégustation d'un café gourmand au sein du restaurant pédagogique, les professeurs et les élèves de la section souhaitent donner du sens à ce lien dans le cadre de leurs activités professionnelles de production et de service.

Programme

13H45 - 14h45 :

- Visite de la section commentée, par un élève de terminale CAP
- Service de cafés gourmands, par les élèves de deuxième année CAP
- Temps d'échange entre les professionnels, l'équipe pédagogique, l'intendante, la direction de l'établissement et les élèves de terminale CAP.

14H45 -1700 :

- Visite d'une cuisine centrale dernière génération (production journalière 6000 repas) commentée par le directeur de l'établissement.

Composition du café gourmand :

- café, avec proposition de chantilly et paillettes chocolat, ou thé ou infusion
- une mini crêpe au sirop d'orange
- une verrine de clémentines à l'orientale
- un mini fondant au chocolat
- une fraise déguisée (chocolat blanc et noir de couverture)

Objectifs de la journée :

- Organisation par la section d'une manifestation différente du fonctionnement quotidien du restaurant d'application : production et service partagé par les deux niveaux de formation CAP APR ;
- Découverte de nos locaux et de nos équipements par les professionnels ;
- Rencontre de nos élèves avec les professionnels (diminution du stress occasionné par leur présence lors des CCF) et entretien de l'élève pour recherche d'entreprise formatrice et évaluatrice ;
- Présentation des équipes pédagogiques en charge de la formation ;
- Informations puis invitation des professionnels aux évaluations en cours de formation ;
- Découverte par les professionnels de restauration commerciale des exigences de production de la restauration collective ;
- Rencontre entre les professionnels de la restauration ;
-Sans oublier le rayonnement de la section au sein de l'établissement.



