

Premier service des 2des Baccalauréat Professionnel de la famille des métiers Hôtellerie Restauration

Depuis la rentrée de septembre, les élèves de 2de baccalauréat professionnel préparent leur premier service au restaurant d'application « Le Gustave ». En travail interdisciplinaire avec Mme Garbino, leur professeure d'Arts Appliqués, les élèves ont créé un support de vente et travaillé sur la valorisation des espaces de ventes.



Nous avons mis à contribution les ressources de nos jardins aromatiques pour créer des cartes des mets et sets de table en cyanotype*.

**Le cyanotype est une technique photographique vieille comme le monde (ou presque) : elle a été mise au point en 1842 par John Frederik William Herschel, scientifique et astronome anglais. Elle permet d'obtenir un tirage unique dans une superbe nuance de bleu.*

INSPIRATION - ORIGINALITÉ – CREATIVITÉ



INSPIRÉS du menu qui va être servi à nos premiers clients, les élèves ont créé des numéros de table en papier mâché. L'**ORIGINALITÉ** est de mélanger certains ingrédients présents dans les recettes comme le curcuma ou le thé vert ainsi qu'une cueillette de différentes plantes dans le parc du lycée le Castel. Ensuite, libre cours à la **CREATIVITÉ** de chaque élève pour réaliser les différents supports.

VIENNOISERIES CROUSTILLANTES – BOISSONS CHAUDES – JUS DE FRUITS FRAIS

Le 5 octobre s'est déroulé le premier service des 2des baccalauréat professionnel. Une journée riche et intense dans la découverte de leur future profession.

Dès le matin, mise en place et service d'une pause-café pour 45 clients. Premier contact clientèle. Un réel plaisir après tous ces mois passés sans elle !



Pendant ce temps, le reste du groupe s'affaire en cuisine et en salle afin que tout soit prêt pour le service.



Préparation des menus avec un brin de romarin fraîchement récolté. Il sera positionné dans la serviette du client avec un pliage spécifique.



Mise en place du restaurant « Le Gustave ». Valorisation des espaces de vente avec exposition et explication des travaux réalisés.



Le travail se poursuit en co-intervention français et matières professionnelles avec leur professeure Mme Lacour Filliol. Continuité des séances concernant la prise de parole en public et l'éloquence afin de gagner en assurance devant les clients et de développer la commercialisation des produits.

Derniers détails, les clients arrivent, accueil avec le sourire dans les yeux de nos élèves malgré un léger stress. Début du service !!



Dressage de la tarte amandine poire cassis au buffet par la brigade de cuisine.



Merci et bravo à cette nouvelle promotion de la famille des métiers hôtellerie restauration. Les clients étaient ravis ainsi que les élèves et c'est l'essentiel !