

<http://bef.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article233>



# Fiche action : Expérience d'échange entre une classe de Bac Pro et une cafétéria.

- Les B.E.F. - BEF Bernay-Le Neubourg-Pont Audemer - Expériences pédagogiques à partager -



Date de mise en ligne : dimanche 1er février 2015

---

Copyright © Bassins d'Éducation et de Formation Académie de Rouen - Tous  
droits réservés

---



Expérience avec des élèves de 2nde Bac Professionnel Cuisine et la cafétéria d'un centre commercial.

A lire aussi un article dans le journal local L'Éveil.

A la cafétéria du centre Leclerc de Menneval

### Lycéens aux commandes

Après une semaine d'immersion, en septembre dernier, dans les cuisines du centre Leclerc, les élèves de seconde bac pro cuisine ont pu se confronter aux conditions réelles de la restauration et de la commercialisation.

Mardi 13 janvier, ils ont servi aux clients de la grande surface un plat du jour qu'ils ont réalisé eux-mêmes avec leurs enseignants.

Dans le cadre d'un partenariat entre les deux établissements, le centre commercial a fourni toutes les matières premières et les élèves ont eu une journée pour préparer un suprême de volaille farcie et un gratin de pommes de terre au parmesan.

Pour Franck Leclerc, professeur de cuisine, cette démarche leur permet de découvrir différents types de restauration et de prendre conscience du métier.

Les élèves, habitués au restaurant du lycée professionnel, qui compte généralement 24 couverts, ont travaillé sur les réglementations en vigueur, sur l'hygiène et la mise sous vide. Des camions ont été mis à disposition par le centre Leclerc pour le transport des plats, afin qu'ils gardent la bonne température.

Si toute la classe a participé aux préparations du plat, deux élèves ont assuré le service du déjeuner.

Pour Dylan, c'est une découverte : « C'est la première fois que je suis chargé du service. J'avais un peu peur au début mais après quelques clients, on prend le rythme ».

Quant aux clients, ils ont été surpris et ont apprécié la démarche. Chantal Ravel travaille à Menneval et déjeune régulièrement à La Grignote, la cafétéria du centre commercial : « C'est très bien assaisonné. L'ail est particulièrement bien ajusté et la température est bonne. Ça fait plaisir ».

L'objectif de cette mise en situation était, pour les élèves, d'observer les interactions entre les différentes matières enseignées en rencontrant des professionnels de l'alimentation et en abordant la commercialisation de leur travail.

Devant le succès rencontré, l'expérience pourrait être renouvelée.



Les élèves de seconde bac pro au service à la cafétéria du centre Leclerc.

Article de l'Éveil

Fiche action

Fiche action

