

# Un vendredi en ULIS...

**Retour en cuisine pour les élèves du dispositif vendredi matin !**

**Les élèves ont été accueillis par le chef qui leur a fourni tous les équipements nécessaires pour entrer dans les locaux de la cuisine collective.**



**Après avoir fait une visite complète de la cuisine, le chef leur a expliqué ce qu'est la traçabilité en cuisine collective : les élèves ont pris une photo des ingrédients utilisés pour la recette pour respecter la traçabilité.**

**Puis les élèves se sont mis à la réalisation de la recette étudiée en classe : les brownies au chocolat !!**



**Ça sentait bon le chocolat chaud...**

**L'odeur nous a ouvert l'appétit !**

**Les élèves ont essayé le fouet pour battre les œufs et le sucre mais ce n'était pas facile !**

**Alors le chef nous a montré une de ses machines : le batteur mélangeur professionnel ! Les élèves ont été impressionnés par son efficacité.**





**Pendant que les brownies cuisaient au four...**



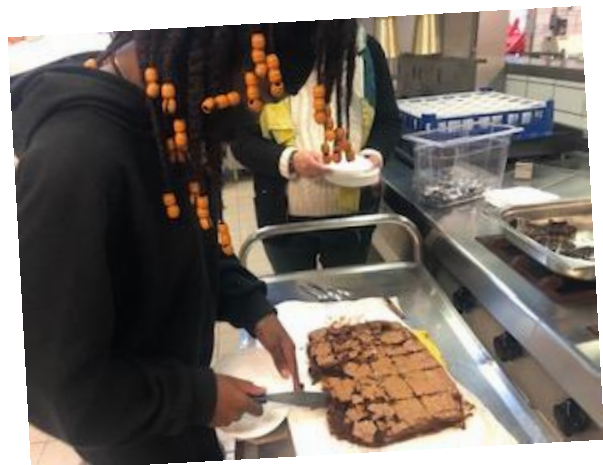
**Les élèves ont nettoyé la cuisine : plan de travail, sols... tout y est passé !**

**Le chef leur a expliqué comment manipuler la centrale de dilution pour utiliser les bons produits au bon dosage pour avoir une cuisine impeccable !**



**Enfin, après tous ces efforts :**

**place à la dégustation !**



**Un grand merci au chef de la cuisine et à son équipe pour leur accueil chaleureux qui permet aux élèves de bénéficier d'une première expérience en milieu professionnel.**

**Rendez-vous en janvier pour de nouvelles recettes !**