



L'atelier HTC aux fourneaux.

publié le 04/03/2021

Descriptif :

Réalisations culinaires.

Cette année marquée par la covid 19 ne permet pas d'ouvrir le restaurant pédagogique, mais, l'atelier Hôtellerie Techniques Culinaires ne chôme pas pour autant. Les élèves accompagnés de M Bodey, leur professeur, proposent au personnel, chaque semaine, des plats en vente à emporter aussi beaux que succulents. Leur succès le prouve. Les réalisations culinaires suivent le rythme d'un plat une semaine et d'un dessert la semaine suivante. M Bodey veille aussi à ce que les réalisations suivent l'actualité. Ainsi avons-nous pu déguster : des bûches de Noël, des galettes des rois, des plats asiatiques pour fêter le nouvel an chinois.



**Académie
de Poitiers**

**Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.**