



Accueil de stagiaires au service restauration

publié le 12/03/2021

Descriptif :

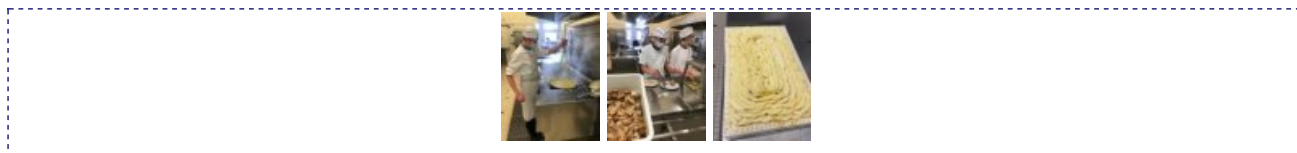
Accueil de stagiaires au service restauration

Le chef de cuisine et son équipe accueillent régulièrement des stagiaires au sein du service restauration avec différents objectifs : période de formation professionnelle dans le cadre de la préparation d'un CAP ou Bac Pro, découverte du métier de cuisinier pour les élèves de 3ème, stage de réinsertion pour les personnes atteintes d'un handicap ou en reconversion professionnelle.

Cette semaine nous avons dans les rangs des cuisines 2 élèves, Corentin en classe Ulis au sein du collège, mais aussi Kylian élève au lycée hôtelier de l'Amandier de St Yrieix. Couper, émincer, pétrir, cuire, faire chauffer, de la réception des produits bruts jusqu'au service, plus rien n'a de secrets pour eux. Les notions d'hygiène applicables en restauration collective sont également abordées, tout comme le recyclage des déchets.

Merci aux agents de leur montrer toutes les facettes de leurs métiers

Portfolio



**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.