



Activités de l'atelier HAS

publié le 21/12/2014

En cette fin d'année, dans le cadre de l'atelier H.A.S. (Hygiène, Alimentation, Services), les élèves de 3ème B ont été mis en situation de découverte professionnelle à plusieurs reprises au collège.

Ils ont découvert les métiers de cuisiniers, de serveurs et d'agents polyvalents de restauration, notamment en assurant la mise en place, la décoration et le service au restaurant pédagogique. Ils ont eu le privilège, l'expérience exceptionnelle, d'accueillir et de servir le recteur de l'académie de Poitiers. Ils ont également préparé de nombreux plats cuisinés et participé au service des boissons, à la décoration du restaurant pour les élèves et à la réalisation d'une partie du repas de Noël du collège.

Nous tenons à remercier toute l'équipe des agents du collège et le chef cuisinier pour leur accueil et le travail réalisé avec les élèves.

Les élèves de 3ème B (atelier HAS) et leur professeur madame Gautier.

Portfolio

