



En immersion dans les cuisines du lycée

publié le 27/11/2024 - mis à jour le 28/11/2024

Descriptif :

Dans le cadre de leur thème d'étude "À table !", les étudiantes et étudiants de deuxième année du BTS SP3S ont participé à une immersion dans les cuisines du lycée.

Étudiant.e.s de BTS SP3S 2^e année au lycée de la Venise Verte, nous avons pu, ce jeudi matin 3 octobre, participer à une immersion en cuisine durant toute la matinée. Ce projet a vu le jour grâce à notre professeure de Culture Générale et expression Mme Sescousse, à Julie la référente jeunesse du lycée, et à Damien le chef cuisinier, qui ont décidé d'aborder notre thème de l'année " A table !" d'une autre manière.



Préparation des croque-monsieur

Nous sommes arrivés à 8h et avons dû nous vêtir d'une blouse, d'une charlotte ainsi que de sur-chaussures pour pouvoir accéder à la cuisine. Damien nous a présenté l'équipe et fait visiter les locaux : nos cuisines sont les plus grandes du département ! Ensuite, nous avons été divisés en deux groupes, un pour la partie "salée" et l'autre pour la partie "sucrée".

Il s'agissait de préparer plus de mille repas ! En amont, le travail avait été déjà commencé par l'équipe de cuisine la veille et plus tôt le matin. Damien a bien insisté sur la provenance, la plus locale possible, des aliments, et sur la primauté faite aux préparations maison.

Le premier groupe d'élèves a réalisé les croque-monsieur pendant que le second préparait les sauces chocolat et caramel ainsi que la chantilly pour les gaufres.

Nous avons appris quelques gestes qui nous ont permis d'être plus rapides, plus efficaces. Au milieu de la matinée, les deux groupes ont interverti les postes pour pouvoir participer à toutes les préparations.



Préparation de la crème Chantilly



Préparation de la sauce chocolat

Le deuxième groupe a préparé les courgettes et les brocolis pendant que le premier finissait les accompagnements sucrés. La préparation de la chantilly pour autant de personnes, en si grande quantité, est impressionnante !... et

pas du tout évidente.

Marc et ses collègues utilisaient de grands batteurs électriques, puis la chantilly a été versée dans de grands bacs pour que, lors du service, elle soit mise dans des poches à douille.

Nous avons arrêté la préparation des repas pour aller manger à 11h afin d'être prêts pour le service qui commence à 11h30.



Le stand des gaufres dans le self... avant la ruée !

Là aussi, nous nous sommes répartis en deux pôles, un pour le plat salé, un pour les gaufres, puis nous avons changé à mi-service. Ce qui semblait facile au début, quand il y avait encore peu de monde, est devenu plus compliqué au fur et à mesure de l'augmentation de l'affluence ! Servir autant de gaufres garnies à la demande demande beaucoup d'organisation et de rapidité. Le rythme est intense ! Le service s'est terminé à 13h30. Nous étions toutes et tous bien fatigués ! Mais pour l'équipe de cuisine, la journée n'était pas terminée...

Nous avons ainsi pu découvrir l'envers du décor et tous les efforts que cela demande. En effet, on ne se rend pas compte de la charge de travail des restaurateurs. Ils doivent tenir les délais de préparation du repas, prévoir assez de quantités mais pas trop, respecter les horaires de service afin que tout le monde ait à manger dans les temps pour ne pas être en retard en cours,... Cela nous a fait prendre conscience des conditions de travail pas toujours faciles des cuisiniers et du fait qu'ils travaillent d'arrache-pied au sein du lycée de la Venise Verte pour offrir les meilleurs mets possibles. En se mettant de l'autre côté, on se rend encore plus compte de leur importance ; ce sont avant tout des personnes qui aiment leur métier et mériteraient sûrement plus de reconnaissance...

Nous avons pu constater également qu'une telle immersion en cuisine permet de mieux comprendre l'organisation des services alimentaires dans les restaurants scolaires, de voir comment sont gérés les besoins alimentaires des différents élèves et de comprendre les contraintes liées à la diététique, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire. Toute l'approche proposée par Damien était très pédagogique et nous a beaucoup appris.

Pour terminer, cette matinée a été très enrichissante et très appréciée de toutes et tous !