



GRENNELLE DE
L'APPRENTISSAGE

Cherbourg-en-Cotentin

25 – 26 JUIN 2015

Filière restauration

Les professeurs de cuisine et quelques élèves de BP 1^{ère} année sont sortis des laboratoires afin de se rendre au grenelle de l'apprentissage qui se déroulait ce week-end à Cherbourg.

Après avoir préparé les essentiels dans les cuisines du CFA - avec la collaboration des pâtisseries, des traiteurs, des boulangers et des BP serveurs - le départ est prévu le lendemain matin à 5H00.

Retour sur la journée du 25 Juin à la Cité de la Mer qui a permis aux élèves de rencontrer les acteurs de l'apprentissage en Normandie et poser leurs questions.



Accueil et découverte des lieux :
La cité de la Mer à
Cherbourg-en-Contentin



Réalisation
de la chantilly ciboulette
pour garnir les navettes

Utilisation du chinois à piston pour Audree-Rose qui dresse les gaspachos





Travail d'équipe
où règne la bonne humeur
et l'envie de bien faire



Élèves
et
Professeurs
participent
au nettoyage



Une petite pause s'impose
Café-croissants
pour tout le monde.



Farcir les navettes.....



..... tout en regardant
la mer...



Se faire beau avant de présenter le buffet ?

Petit passage au stand voisin :
les apprentis coiffeurs du 3IFA...



... qui nous dévoilent leurs talents...

A midi tout était prêt pour
présenter le buffet
du 3IFA Alençon :

Verrines normandes « Tiramisù »
Navettes saumon fumé-chantilly ciboulette
Gaspacho
Macaron au foie gras





Les jeunes
ont pu rencontrer
et échanger avec
Messieurs Hervé Morin
et David Margueritte,
respectivement
président
et vice président
de la région Normandie.

Avec la participation de

**Sophie Bieuzent, chargée de filière
Estelle Lefèvre et Anthony Marchand, professeurs de cuisine**

Charlotte Bault

Alexis Figuin

Jessy Germond

Mickaël Beucher

Les BP Cuisine 1^{ère} année

et Audree-Rose Charbonneau Paquin

CAP serveuse en 1^{ère} année.

