

La Ferté-Macé

Les lycéens font la cuisine aux écoliers

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | lundi 16 octobre 2017

244 mots



Les élèves en classe de 1^{re} bac pro restauration au lycée Flora-Tristan ont conduit l'atelier cuisine auprès des 24 écoliers de CM de l'école de Rânes.

Dans le cadre de la Semaine du goût, Édouard Pays et Lorène Gousseau, professeurs de cuisine au lycée Flora-Tristan, ont organisé, mardi, un partenariat avec deux écoles élémentaires. Mardi, 24 écoliers de CM de l'école de Rânes ont participé aux ateliers de préparation d'un repas, principalement constitué de produits locaux. Jeudi, c'était au tour de 36 écoliers de CM de l'école Sainte-Marie de passer derrière les fourneaux.

Chaque atelier était conduit par des lycéens de classe de 1^{re} en bac professionnel restauration, option cuisine. À midi, écoliers et lycéens ont dégusté et apprécié le repas qu'ils avaient préparé.

Au menu : des plats préparés avec des pommes, des champignons, des châtaignes, des potirons...

Chaque jour, six ou huit lycéens de bac pro option commercialisation et services assuraient le service, encadrés par leurs professeurs. En fin de repas, les écoliers étaient invités à donner leur avis sur les différents composants du menu : j'ai aimé, j'ai aimé moyennement, je n'ai pas aimé.