

La Ferté-Macé

Les lycéens enseignent la cuisine aux plus jeunes



Durant la semaine du goût, des professeurs et des élèves de 1^{ère} bac professionnel restauration du lycée Flora Tristan ont accueilli 21 collégiens de 4^e du collège Jacques Brel dans le cadre du dispositif Eco-école et de la découverte professionnelle. Auparavant, d'autres lycéens avaient également travaillé avec des élèves de l'école Sainte-Marie.

Chaque atelier de cuisine était conduit par douze lycéens, devenus enseignants, qui devaient transmettre les concepts et les consignes aux collégiens ou écoliers. À midi, collégiens et lycéens ont dégusté et apprécié ensemble le repas qu'ils avaient préparé. Celui-ci était constitué de différents produits : betteraves, filet de bar, endives et choux braisés. Pour le dessert, place aux crêpes flambées. Sept lycéens de bac pro option commercialisation et services assuraient, pour leur part, l'encadrement du service à table.

En fin de repas, les collégiens et écoliers devaient donner leur avis sur les différents composants du menu. Enfin, ils avaient à découvrir la composition d'un cocktail de fruits.



Les collégiens et les lycéens ont encadré la préparation et le service du repas. Laurence Corvée a assuré le service, Jean-Marc Beudet la cuisine, en présence d'Abdesselam Karamat, le professeur principal de la classe. - Crédit: Ouest-France