

## LES ELEVES :

*Nous avons vu plusieurs travaux pratiques.*

Tout d'abord, des élèves en MC (mention complémentaire) Cuisine Dessert de Restaurant, qui se fait en un an après un diplôme de CAP, bac pro ou bac technologique.

Quand nous sommes arrivés les élèves nettoyaient la cuisine car la propreté doit être irréprochable pour éviter que les clients ne tombent malades.

Ils ont préparé des mini-madeleines : ce sont des mignardises servies avec du café.

Nous y avons goûté et elles étaient très bonnes.



Puis nous avons vu les terminales Bac Technologique Hôtellerie qui travaillaient à la préparation du repas du midi. Ce jour-ci, les élèves étaient en autonomie comme pour un examen.

Le professeur a distribué des fiches techniques pour préparer un menu pour quatre personnes. Il était solidaires entre eux : quand un était en difficulté, les autres étaient là pour l'aider. Le professeur est ouvert avec ses élèves...

Les élèves mangent pendant 30min à la cantine à 11h30 (avant que les clients arrivent au restaurant). Ils se préparent à 12h15. Les élèves ont une tenue pour le service et une blouse blanche pour la cantine et la cuisine.



Nous avons également vu les élèves de la mention complémentaire barman : ils étaient très minutieux.



Les Mentions Complémentaires Sommellerie apprennent à reconnaître les vins et conseiller les clients.

Ils n'avalent pas le vin, ils le recrachent.

Ils étaient très peu : cinq élèves et un professeur.

Ils avaient une bonne complicité.

Ils devaient absolument être majeurs car ils goûtent de l'alcool.



Pendant le repas, les serveurs devaient se mettre à notre droite pour nous servir, main dans le dos ou sur le ventre.

Au cours du repas, nous avons été servis minimum cinq fois car quand notre verre était vide ils venaient automatiquement nous resservir.