

La visite du lycée Montaleau.

Tout d'abord, nous avons commencé par l'Economia où ils stockent les produits secs puis la légumerie. Nous avons visité une salle de pâtisserie où on a goûté des madeleines délicieuses puis les élèves nous ont dit qu'avant de rentrer dans cette école ils achètent leur mallette au prix de 260€.

Ensuite ils nous ont parlé de leurs emplois du temps .

Après, nous avons assisté à la préparation de l'entrée pour laquelle ils travaillaient en autonomie. Les élèves nous ont parlé des plats qu'ils allaient nous servir. Nous avons vu la préparation des œufs pochés et d'un coulis de poivrons ainsi que d'un feuilleté croustillant aux graines de sésame.

Il y avait des lumières infrarouges pour maintenir les préparations au chaud.



Ensuite nous sommes allés voir les Mentions Complémentaires Sommellerie.

Si les élèves ne sont pas majeurs ils ne peuvent pas s'inscrire à cet atelier car cette formation consiste à goûter le vin et connaître ses divers goûts. Mais même les élèves majeurs doivent le recracher.

Sinon ils deviennent ivres et après ils n'apprécient plus les goûts .

Après nous sommes partis nous changer puis nous avons visionné un Diaporama sur les cours et les formations à Montaleau.



Enfin nous avons observé une démonstration de cocktail : le Vive la France (car il était bleu, blanc, rouge). Il était composé de Cointreau, jus de litchi et de grenadine ainsi que l'Alexander (crème fraîche , liqueur de cacao brun, et cognac).

Pour couronner le tout à 12h30 nous sommes partis déjeuner à la Brasserie, où nous avons bien mangé, où nous avons pu observer la préparation des pommes flambées au calvados, et poser nos questions aux élèves.



Mateo