## Compte rendu des ateliers cuisine 2018 – 2019

Lors de cette année scolaire le service restauration du Collège Nelson Mandela a mis en place des Ateliers Cuisine pour les élèves de 3ème et 4ème volontaires.

L’objectif de ces ateliers était de faire découvrir :

* À travers la réalisation de recette avec les personnels de cuisine et dans une enceinte « professionnelle » les métiers de la cuisine collective,
* Les règles d’hygiène
* L’équilibre alimentaire

Les élèves lors de ces ateliers ont découvert le fonctionnement dans son ensemble d’un service de restauration : établissement des menus, commandes, réception, livraison, stockage avec visite des locaux et explication de la marche en avant, enregistrements des données (bon de livraisons, contrôles hygiène, traçabilité ….)

Ils ont réalisé dans le respect des normes d’hygiène une ou deux recettes suivant les ateliers (gâteau amande, gâteau pistache, puits de concombre, roses en pâte feuilleté, rochers coco…etc)

Ils ont été très attentifs et intéressés avec de multiples questions Bilan très positif

 

