

Les 2 BP Restaurant en voyage pédagogique dans le bordelais



Grâce à notre professeur, M. Razat, nous avons eu le plaisir de partir en voyage pédagogique dans le Bordelais du 15 au 17 avril.

Au programme :

- visites (producteurs de Cognac, Haut Médoc, Château d'Yquem, entreprise Ricard...).
- Déjeuner dans un grand Hôtel Restaurant et visite des chambres et de la suite...



Anthony PETREMANNE - 2 BP. Retrouvez l'intégralité du compte-rendu de voyage sur le blog de l'UFA.

Plus de photos et d'infos sur le blog

Vu dans la presse - Ouest-France 19 avril 2013

Des maternelles découvrent les arts de la table



Enfants de maternelle et apprentis se sont réunis pour un atelier de cuisine.

« Les enfants sont spontanés. Nous avons eu plaisir à leur apprendre quelque chose », disent Franck et Axel, en 1^{re} année CAP au lycée de Branly.

Sous la conduite des apprentis, les enfants de grande section de l'Idonnière du Poiré-sur-Vie se sont initiés à l'art de la table, mardi.

Ils ont reconnu des odeurs, découvert les fruits exotiques. Puis, ils ont dressé, en cuisine, une assiette de

crudités, avant de déjeuner au restaurant pédagogique.

Sonia Leroy, responsable du projet, explique : « L'enjeu, pour les jeunes, était de s'adapter à un public de 5 ans, en faisant découvrir quelques aspects de la restauration. »

Kristell Class, enseignante en maternelle, après avoir parlé en classe des métiers de la restauration, a permis, à ses élèves, de voir une vraie cuisine de professionnels.

La lecture d'Edouard



GAZETTE de l'UFA Branly

Rédigée au CDR avec les apprentis

RETROUVEZ NOUS SUR INTERNET :
UFABRANLY.OVER-BLOG.COM

EDITO

Alors que la fin de l'année scolaire approche, il est temps pour nous de réviser pour le BP et d'envisager notre avenir professionnel.

Ces deux ans de formation ont passé très vite. Nous avons développé nos qualités culinaires et créatives et nous profitons de cet édito pour remercier nos professeurs et nos Maîtres d'apprentissage car ils nous ont donné le meilleur enseignement possible. Maintenant il faut croiser les doigts pour nous ! Nous vous souhaitons à tous une bonne saison !



E.N.85
LP E.BRANLY

François 2BP

Les jeunes estoniens en stage dans les restaurants vendéens



J'ai passé une semaine en cuisine avec Agnès Karula, une jeune stagiaire estonienne. Je lui ai fait découvrir le poisson et plus particulièrement le découpage du saumon fumé. Avec M. Sensinea, Responsable du « Relais des Touristes » à Beauvoir/Mer, Agnès a mangé des huitres pour la première fois et elle a aussi visité le parc ostréicole et la plage de St Jean de Monts.

Sur mon temps personnel elle m'a accompagnée à la maison et j'ai échangé avec elle en anglais.

Mégane BOBOEUF—2 C CAP



LEONARDO : Bienvenue à nos amis Roumains et Espagnols



En attente de la réponse de notre projet LEONARDO 2013-2015, nous avons reçu nos partenaires Espagnols et Roumains.

Selon le principe de réciprocité, l'UFA Branly a accueilli 6 jeunes étudiants Espagnols qui ont passé un mois dans les restaurants vendéens : le Balata à l'Aiguillon, la Cour d'Aron à St Cyr en Talmondaise, le Petit St Thomas à la Garnache, le Richelieu à St Jean de Monts, le Relais des Touristes à Beauvoir/Mer et la Scala à Soullans. Merci aux restaurateurs ouverts sur l'Europe et qui se sont engagés sur notre projet. Quant à la délégation Roumaine, partenaire de la ville de St Hilaire de Riez, elle a pu visiter le lycée et découvrir la Roche sur Yon avec Mme Crépeau et M. Tarrouch. Début juin nous aurons la réponse pour la continuité du projet avec 5 pays : la Finlande, la Slovaquie, l'Estonie, l'Espagne et la Roumanie. Ainsi, dès la fin de l'année 2013, les apprentis pourront partir et renforcer leur citoyenneté et leur employabilité européennes.

R. JOYAU - Coordonnatrice



Projet d'animation au restaurant avec une classe de Grande Section Maternelle

Le mardi 16 avril, Mme Leroy m'a sollicitée pour animer un atelier « loto des odeurs ». J'ai vraiment apprécié cette activité et les enfants aussi. C'était amusant de voir leur réaction...
Tiziana - 2nde Bac



Projet d'animation au restaurant avec une classe de Grande Section Maternelle



Les élèves de grande section de Mme Cras enseignante au Poiré/Vie et les apprentis 1ère année CAP

Le mardi 16 avril, notre classe a accueilli des enfants de 5 ans. Notre objectif : les sensibiliser au plaisir de manger équilibré et leur faire découvrir notre métier.

Au programme : ateliers animés par les apprentis et leurs professeurs (Mme Paquereau, Mme Leroy et M. Lescaudron) et déjeuner au restaurant pédagogique. Cette journée a été très sympathique car ce n'est pas tous les jours que l'on reçoit des enfants. Nous avons passé une bonne journée en leur compagnie et merci à eux pour leurs beaux dessins.

Indra - 1ère année CAP Restaurant



Après les différents ateliers, les enfants ont mangé au restaurant pédagogique

