Résultat de la recherche avancée de témoignage

Repas gastronomique et décoration champêtre au lycée de la Haute-Somme.

EPLEFPA de la Haute-Somme, Hauts-de-France

10 rue du Quinconce

80200 Péronne

Tél : 0322847320
Site web : http://www.haute-somme.fr/
Responsable : Ophélie Duverly , ophelie.duverly@educagri.fr
Rédacteur de la fiche : Ophélie Duverly

DESCRIPTION SYNTHETIQUE DE L'ACTION

Tous les ans, au début de l'automne, **les élèves de seconde SAPAT** mettent en place un midi le « **repas gastronomique** » à la cantine. Au cours de ce repas à thème, les élèves de seconde sont en charge de l'installation/décoration du réfectoire, de la confection du repas avec l'équipe de cuisine, du service à table et du débarrassage. Les élèves sont mis en situation « grandeur nature » afin d'acquérir des compétences professionnelles au cours d'un moment convivial partagé entre l'ensemble des membres du personnel de l'établissement.

En quoi consiste le repas gastronom



Transformer le réfectoire en un restaurant gastronomique au décor champêtre en impliquant les élèves de seconde SAPAT (Services aux Personnes et Aux Territoires) pour l'installation du réfectoire, la confection du repas, le service à table et le débarrassage. L'idée au cours de ce repas atypique est de proposer au menu des produits locaux.

Cette année, le menu était le suivant :



Entrée : Salade d'endives aux poires régionales / Salade d'endives à la mimolette

Plat : Sucré salé de bœuf au Spéculoos

Salsifis au pain d'épices

Pommes de terre farcies au Maroilles

Dessert : Moelleux à la confiture de lait

Objectifs de finalité de l’initiati



- Permettre à l’apprenant de réfléchir sur ses pratiques / Alimentation
- Permettre l’acquisition de compétences générales et professionnelles/ Pratiques professionnelles
- Accompagner les apprenants / Valorisation des apprenants
- Accompagner les apprenants / Parcours d’orientation
- Favoriser un climat scolaire serein / Moments de convivialité
- Participer à l’économie locale



Le jour J, quels objectifs de mise en œuvre ciblés :

- Prendre en compte les difficultés sociales et scolaires de l’apprenant
- Rendre l’apprenant acteur de son parcours de formation
- Rendre l’apprenant ouvert à son territoire
- Rendre le cadre de l’établissement agréable à vivre pour les personnels et apprenants



- Mobiliser plusieurs types d’acteurs de l’établissement dans les initiatives
- Avoir une gestion de l’établissement qui prenne en compte les ressources du territoire
- Rendre le territoire support d’une mise en situation professionnelle pour l’apprenant
- Intégrer le territoire dans les initiatives de l’établissement

Personnels concernés par l’initiative :



Equipe de cuisine, enseignants ESF (Economie Sociale et Familiale), enseignant ESC

Partenaires de l’initiative :

Les producteurs locaux, Hervé Valdevit du Conseil Régional

Cadre territorial :



Plan National d’Alimentation, dispositif « je mange local »



Jeudi 17 octobre, Kylian Greca, élève de seconde SAPAT a proposé à l'équipe de cuisine de confectionner et faire déguster des soupes aux élèves le midi à la cantine. En plus du repas, les élèves avaient donc la possibilité de goûter un velouté d'endives et un velouté de pommes/poires. Suite à cette initiative, de nouveaux élèves se manifestent régulièrement pour participer à la préparation du repas en cuisine.

Cette initiative fait partie du projet LumoS « Lumière sur la Solidarité »

Naissance de l'initiative :
A la demande d'un élève

Objectifs de finalité de l'initiative :

- Permettre à l'apprenant de réfléchir sur ses pratiques / Alimentation
- Permettre l'acquisition de compétences générales et professionnelles/ Pratiques professionnelles
- Accompagner les apprenants / Valorisation des apprenants
- Accompagner les apprenants / Parcours d'orientation
- Favoriser un climat scolaire serein / Moments de convivialité

Quand les élèves s'impliquent, quels objectifs de mise en œuvre sont ciblés :

- Prendre en compte les difficultés sociales et scolaires de l'apprenant
- Rendre l'apprenant acteur de son parcours de formation
- Rendre le cadre de l'établissement agréable à vivre pour les personnels et apprenants

Apprenants concernés : Tous les apprenants volontaires

Personnels concernés : Equipe de cuisine

Cadre territorial : Plan National d'Alimentation, dispositif « je mange local »



VIDEOS

Date :6 novembre 2019
Mots-clés : Pédagogie de projet, Qualité, Label, Questions socialement vives

Voie de formation : Formation initiale
Niveau de formation : IV (Bac pro, Bac général)
Initiative du dispositif : Locale

Référent : Dempierre Christophe

Etat de l'action : Terminée
Nature de l'action : Innovation

COMMENTAIRES

Aucune entrée trouvée

Ajouter un commentaire

Vos commentaires Vos commentaires

Nom Nom

Si vous êtes un humain, ne remplissez pas ce champ.

Soumettre le commentaire

Δ