

LES ATELIERS DES PSR

CUISINE ET RESTAURANT PEDAGOGIQUE



ATELIER CUISINE

Les élèves évoluent à raison de 6 heures par semaine en cuisine
Tout au long de leur formation, ils apprennent à :

- Réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés.
- Assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Conditionner et remettre à température les plats cuisinés.

ATELIER RESTAURANT PEDAGOGIQUE

Les élèves évoluent à raison d'environ 4 heures par semaine en cuisine
Tout au long de leur formation, ils apprennent à :

- Assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.
- Conseiller le client et lui présenter les produits
- Procéder éventuellement à l'encaissement des prestations.





DIFFÉRENTES ZONES
EN CUISINE



LA
LEGUMERIE



LE
MATÉRIEL



**LE CONDITIONNEMENT
FROID**



LA PLONGE



**LE LOCAL
TECHNIQUE**

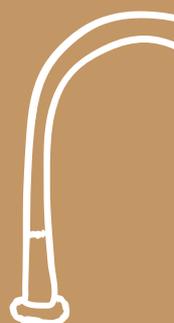


**LE CHARIOT AVEC
LE MATERIEL**



LE RESTAURANT PEGAGOGIQUE





Ménu

A Emporter

- Carottes rapées, roquefort et surimi
- Hachis Parmentier
- Choux à la crème

Sur place

- Carottes rapées, roquefort et surimi
- Hachis parmentier
- Choux à la crème

- Joyeux Noël!

Bon Appétit!





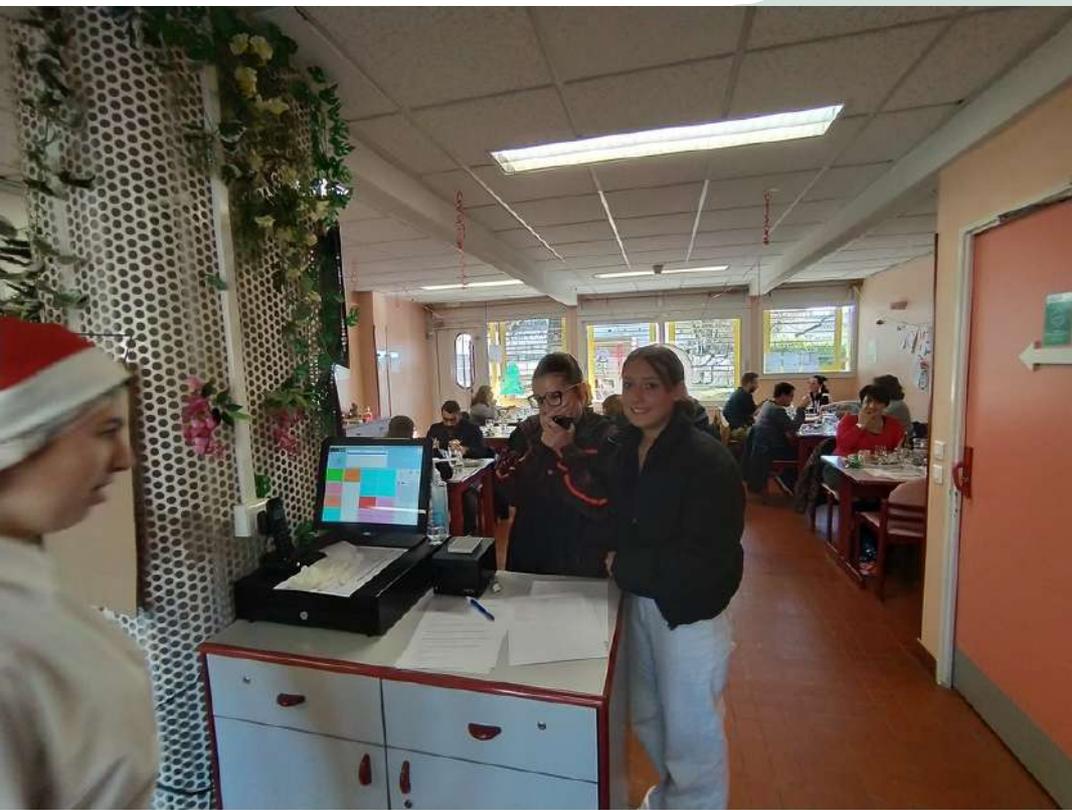












Les élèves fêtent la Saint Valentin



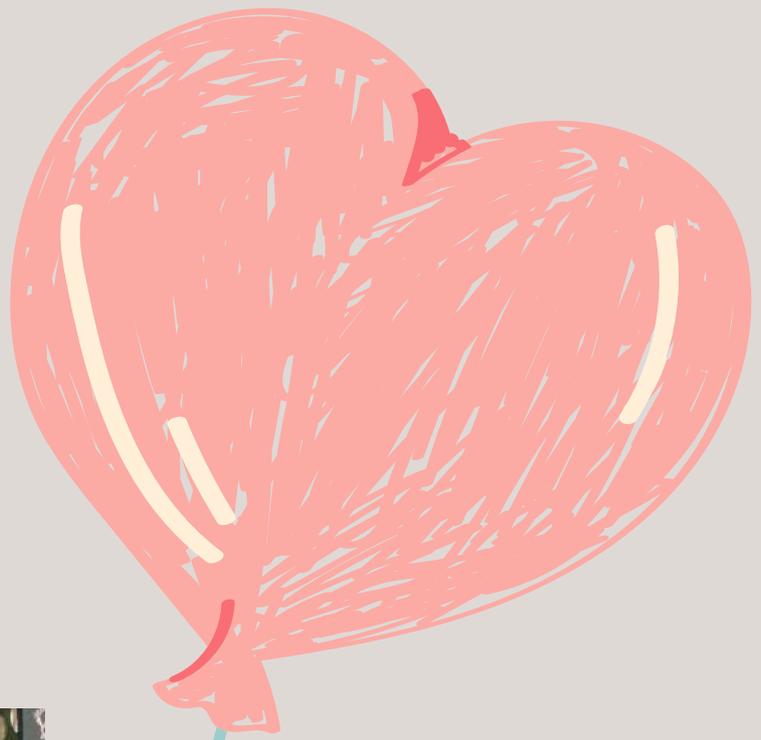
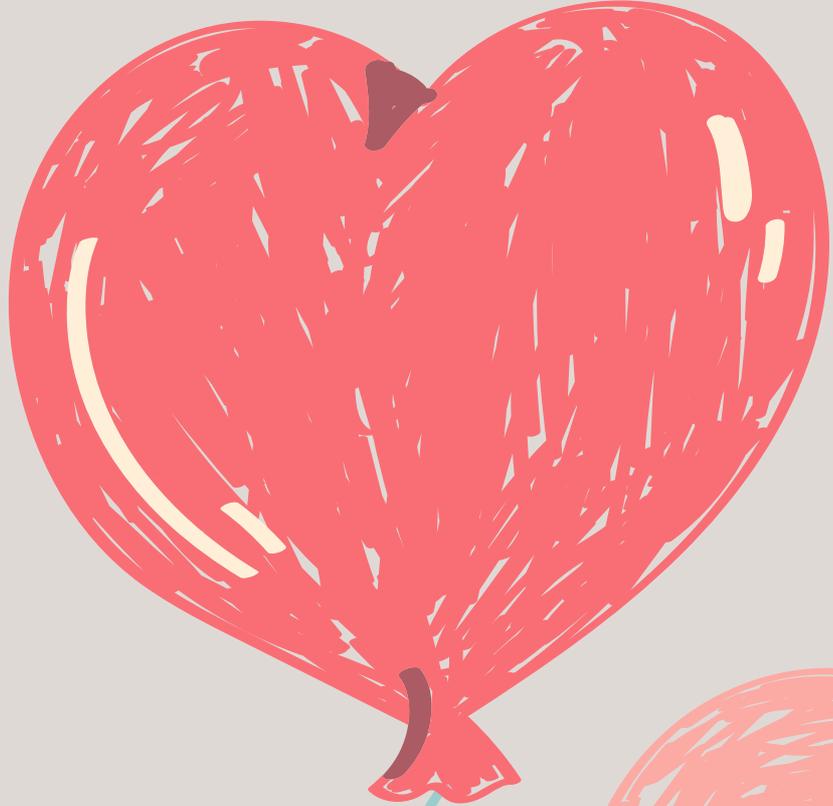
Menu ♡

- ♡ Salade d'endives
- ♡ Roti de porc
- ♡ Crêpe aux champignons
- ♡ Tiramisu au café
- ♡ crème renversée au caramel

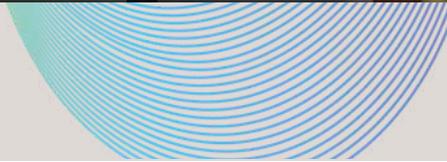
Bonne
SAINT-Valentin

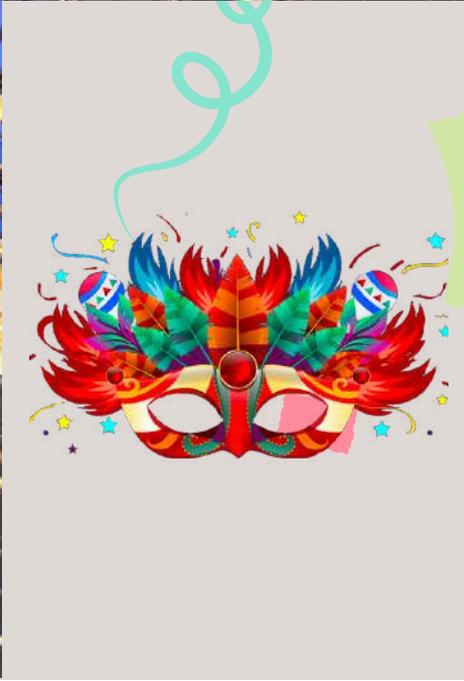
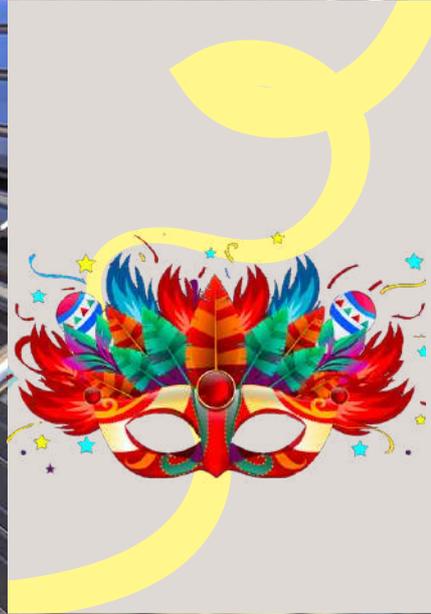




















Menu sur place.

* Entrée = Salade
de mâche et
champignon.

* plat = Boulette
de poulet à l'
oriental et
goulgoune.

de dessert: Gâteau
noir et crème
Anglaise.



