

Bientôt dans votre assiette !

Vous rêviez d'une recette simple mais technique où toute la démarche est présentée dans une vidéo ?

Les **élèves de seconde PSR2** (Production Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)) ont pensé à vous !

Cette année, les 2PSR2 ont commencé leur projet de chef d'œuvre* avec leur professeure de cuisine Madame Vandermeule. Chaque élève a choisi une recette qui répond à différents critères comme la simplicité, la technicité et la présentation.

Ensuite, seules 4 d'entre elles ont été sélectionnées, photographiées et dégustées. Il s'agit de :

- Cupcake à la "barre chocolatée"
- Serradura (dessert portugais à base de crème montée et de biscuits émiettés)
- Bagel au saumon fumé
- Mousse au chocolat blanc



Prochaine étape : l'exploitation/l'analyse des fiches de dégustation qui permettra une ultime sélection pour qu'il ne reste que deux recettes dont la réalisation sera filmée et fera l'objet d'une vidéo.

Il vous faudra patienter encore quelques mois pour regarder ces vidéos et déguster à votre tour les recettes gagnantes.



*Pour information, un chef d'œuvre, c'est un projet pour lequel les élèves s'impliquent pendant leurs deux années de formation et qui aboutit à une réalisation concrète. Sur le plan pédagogique, l'intérêt pour les élèves est d'utiliser les compétences acquises dans des matières différentes et de les mutualiser pour sa réalisation. Les élèves doivent ensuite présenter les différentes étapes qui ont permis d'aboutir à leur chef d'œuvre lors d'un oral de fin d'études.