

ECOLE OUVERTE

du 8 au 10 février 2016
au lycée Edouard HERRIOT (Sainte Savine)
pour 60 collégiens de 4^{ème} et de 3^{ème}





Thème : l'ART au lycée HERRIOT

- de la table
- de la cuisine
- de la mode

Autour des formes et des couleurs

Art de la table

Avant d'accéder au restaurant, il faut se laver les mains et s'équiper d'une tenue adaptée pour respecter les conditions d'hygiène indispensables.

Ateliers « dressage d'une jolie table » et « réalisation de cocktails sans alcool » animés par M.Lenglet et Mme Valle professeurs de commercialisation et service en restauration. Deux élèves de CAP restaurant ont assisté Mme Valle durant l'école ouverte. La géométrie, une discipline bien utile pour embellir la table. Que l'on soit une fille ou un garçon, rigueur, goût, patience, imagination, originalité, amabilité et courtoisie sont des mots qui résonnent dans l'esprit du serveur ou de la serveuse. Savoir réaliser un cocktail nécessite une bonne connaissance des ingrédients. L'harmonie des goûts et des couleurs en fonction de la nature du liquide pour obtenir un chef d'œuvre suppose une bonne maîtrise des dosages. Et oui, les mathématiques sont utiles.



Art de la cuisine

Avant d'accéder à la cuisine, il faut se laver les mains et s'équiper d'une tenue adaptée pour respecter les conditions d'hygiène indispensables.

Atelier « côté salé » : réalisation de verrines "cocktail" et de bouchées apéritives, atelier animé par Mme Potony, professeur de cuisine.

Fabrication et dégustation pour apprécier, évaluer la qualité des mets réalisés. Harmonisation des couleurs et des goûts : réalisations qui accrochent à la fois le regard (vue) et la bouche (goût).



Art de la cuisine

Atelier « côté sucré » : Côté sucré : chou-craquelin à la mousseline praliné, atelier animé par Mme Loiseau, professeur de cuisine.

La qualité de la pâte est essentielle ainsi que le temps de cuisson. Cela suppose de bien respecter les proportions des différents ingrédients composant la pâte. Et oui, en cuisine, on fait des mathématiques. Le mélange est le résultat d'une alchimie savamment dosée. C'est à ce prix que l'on réalise son chef d'œuvre. Que l'on soit une fille ou un garçon, attention, minutie, adresse, patience, rigueur, inventivité, amour des saveurs, des couleurs de belles qualités nécessaires pour un cuisinier ou une cuisinière.

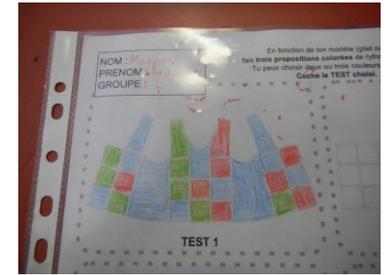


Art de la mode

Atelier art de la mode : le textile : assembler formes, couleurs et rythmes

Tests de découpages, d'assemblages de formes et de couleurs pour la confection d'un objet – atelier animé par Mme Guilhem Ducléon, professeur d'arts appliqués, Mmes Maftouhi Ettayeb et Voges, professeurs de fabrication)

Réalisation d'un sac ou d'un gilet à la manière de Paco Rabanne (couturier de renommée internationale)

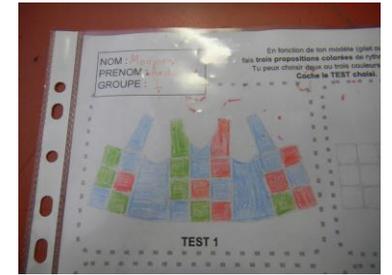


Art de la mode

Atelier art de la mode : le textile : assembler formes, couleurs et rythmes

Tests de découpages, d'assemblages de formes et de couleurs pour la confection d'un objet – atelier animé par Mme Guilhem Ducléon, professeur d'arts appliqués, Mmes Maftouhi Ettayeb et Voges, professeurs de fabrication)

Fabrication d'un porte-clés original : que l'on soit une fille ou un garçon, la rigueur, la patience, la minutie, la créativité, l'originalité, la dextérité, un goût certain pour l'harmonisation des formes et des couleurs sont des qualités mises au service de la mode.





LYCEE
EDOUARD
HERRIOT

PORTES OUVERTES

lycée général
lycée professionnel
lycée des métiers

séries ES L S
du CAP au BTS

filière textile
filière hôtellerie
filière tertiaire

5 mars 2016

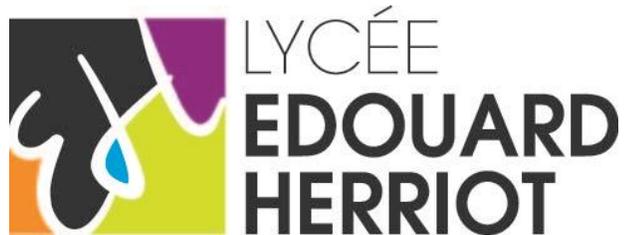
8h30-13h



rue de la maladière 10 300 SAINTE SAVINE
03.25.72.15.50

www.lycee-edouard-herriot.com





Merci pour votre collaboration !



Lycée Edouard Herriot - La Maladière - BP 90248 Sainte Savine - 10606 La Chapelle Saint Luc Cedex
Tel : 03 25 72 15 50 - Site : lycee-edouard-herriot.com