ECOLE OUVERTE

du 26 au 28 février 2018 au lycée Edouard HERRIOT (Sainte Savine) pour 80 collégiens de 4^{ème} et de 3^{ème} 10 enseignants du lycée Herriot ont encadré ce dispositif hors temps scolaire





Thème: l'ART au lycée HERRIOT

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

Autour du carnaval

Atelier art de la table :

Un carnaval de cocktails plein de couleurs, une ambiance de fête, de vacances, de Samba autour d'une farandole de crêpes flambées et de crêpes Suzette au Citron de Menton...

Mme Valle et M.Lenglet

Atelier art culinaire: chaud—froid

Entre Carnaval et Foire de Mars, restons dans l'ambiance... Retrouvons-nous devant ces "roulottes de gourmandises", en nous plongeant dans l'enfance !...Pâtes de fruits, caramels mous, gaufres, quimauves et bretzels !"

Atelier 1: Mme Govindin—M.Gélard Atelier 2: M.Lobet—M.Laurin Thomas

Atelier art de la mode :

L'objectif sera de customiser des articles, tels tee-shirts et leggins pour créer des tenues de carnaval. Les décorations seront réalisées à partir de boutons, feutrine et différentes matières.

Mmes Boucard, Duvaux Pierrat, Voges



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 « service table avec confection de crêpes « Suzette » » et « réalisation de cocktails sans alcool » animés par M.Lenglet et Mme Valle professeurs de commercialisation et service en restauration.

CREPES SUZETTE

L. PRINCIPALES ÉTAPES TECHNIQUES :

- en phase de mise en place, réaliser un beurre Suzette : il est obtenu en frottant des sucres en morceaux sur l'écorce d'orange et citron ; puis les sucres sont transformés en sirop qui est incorporé au beurre en pommade.
 la finition des « crèpes Suzette » se fera face aux clients ; le flambage n'est pas prévu dans la recette originale, toutefois il neut-être proposé.
 - 2. MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL EN PHASE DE MISE EN PLACE :

Proportions données pour 1 personne.

- réunir le matériel pour préparer le beurre Suzette :
 Deux assiettes creuses, 1 assiette de base, deux fourchettes et un couteau, une saupoudreuse de sucre, un récipient pour dresser le beurre Suzette
- réunir les ingrédients: 35 grammes de beurre de qualité, 3 sucres morceaux N°4, une orange et un citron non traités puis lavés et bien séchés (une liqueur d'orange et une eau de vie de vin)

3. PHASES TECHNIQUES DÉTAILLÉES :

- mettre le beurre en pommade (il doit avoir la consistance d'une mayonnaise) : pour les petites quantités, travailler le beurre à la fourchette dans l'assiette creuse.
- ✓ Pour davantage de beurre le faire légèrement ramollir au chaud, micro-ondes par exemple.
- frotter les arrêtes les plus longues de 2 sucres sur l'écorce d'orange, et le troisième sur le citron (voir démonstration), faire cette opération en appui sur l'assiette.
- réserver les sucres sur une assiette creuse; presser très PEU de jus d'orange sur les sucres afin de les dissoudre en un sirop « sans grain » au moyen de la fourchette.
- Ajouter un peu de sucre semoule dans le heurre, puis incorporer le sirop en émulsionnant à la fourchette. ATTENTION: il faut cesser d'incorporer le sirop, si le heurre se relâche...
- ✓ parfumer avec la liqueur et l'eau de vie, facultatif
- √ dresser dans le récipient, puis décorer.

4. PHASE DE FINITION EN SALLE

- dans une poêle de fonnat adapté, FAIRE MOUSSER, une cuillère à soupe de beurre Suzette
- imprégner les crèpes, puis les plier en quatre sur le bord. Remettre du beurre au fur et à mesure, bien le laisser chauffer (il doit mousser).
- lorsque toutes les crépes sont imprégnées, les disposer harmonicusement dans la poèle, puis les laisser très légèrement pincer (c'st à dire qu'elles doivent colorer par le dessous)
- servir sur assiette chaude (le flambage peut-être proposé facultativement)

5. CRITÈRES DE RÉUSSITE :

- la quantité de jus d'orange pour faire fondre les morceaux de sucre doit être minimum
- Le beurre doit mousser au moment d'imprégner les crèpes
- Les crêpes doivent être servies légérement « colorées, à peine croustillantes » pour être savoureuses





Atelier Art de la Table : MME VALLE

«UN FESTIVAL DE COULEURS POUR UN CARNAVAL»

ATELIER COCKTAIL

Autour d'une ambiance festive comme au Carnaval de Rio, vous allez découvrir de nouvelles activités :

vous initier à une dégustation de jus de fruit :

	1	2	3
*			
۵			
•			
QUI SUIS JE ?			



Art de la table



Dressage de la table. Harmoniser les formes et les couleurs, est un vrai métier.







La dextérité, la précision, le soin sont des qualités essentielles.





Dégustation, après l'effort le réconfort.



La fabrication des crêpes demande de la précision.







Art de la table



L'harmonie des couleurs. La créativité s'impose pour le plaisir des yeux du client.

Sous le signe du carnaval de Rio. Flora, une élève de 1ère bac pro service et commercialisation en restauration assiste le professeur, Mme Valle.

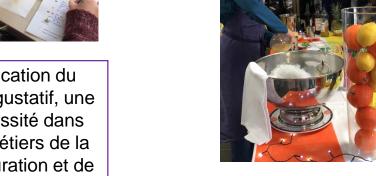


Education du sens gustatif, une nécessité dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.





Le geste est essentiel pour réaliser un cocktail au shaker. La posture fait partie du métier de serveur. Associer le geste à l'élégance, tout un programme qui s'acquiert avec le temps et un peu de patience.





Art de la cuisine

Ateliers art culinaire:

Chaud ou froid : avec les chefs Govindin et Gélard, Laurin Thomas, Lobet

Guimauve, caramel mou, Bretzels, beignets, gaufres, pâté en croûte, pralines, Que de bonnes recettes à

partager ...









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.



Le geste doit être précis. Il faut aborder la découpe des formes sans précipitation. La dextérité et l'observation sont des qualités requises pour le cuisinier ou la cuisinière.



Un peu de cannelle pour apporter un goût subtil aux beignets aux pommes.





Sucrées ou salées, les recettes apportent leur lot de surprises.





Le chef Laurin Thomas remplace la toque de cuisinier par un sombrero pour répondre au le thème du carnaval.



Art de la cuisine





Couleurs, formes, volumes se nourrissent de l'inspiration puisée dans l'imaginaire des apprentis cuisiniers.





Le plaisir de la dégustation succède à celui de la fabrication.



Et oui, le nettoyage des cuisines s'impose à l'issue de l'atelier.





Art de la mode

Atelier art de la mode : customiser des T-shirts

atelier animé par Mmes Boucard, Duvaux, Pierrat et et Voges, professeurs de fabrication.









Art de la mode



Un simple T-shirt noir, des chutes de tissu, des accessoires (boutons, dentelle, ...). Du fil, une aiguille, de la colle et ils ont transformé l'uni en couleurs exotiques. Patience, créativité, dextérité sont des atouts pour accéder aux métiers de la mode.





Le résultat n'est-il pas impressionnant ? Garçons et filles ont réussi le défi.









Cette semaine, le lycée Édouard-Herriot ouvre ses portes aux collégiens venus découvrir différents métiers.

nola, Astrid et Thomas aiment tellement l'école qu'ils ont décidé d'y retourner... pendant les vacances. Comme eux, quatre-vingts collégiens de 4e et de 3e de tout le département ont eu envie de participer à l'opération « école ouverte », mise en place pour la troisième fois par le lycée Édouard-Herriot à Sainte-Savine. Pendant trois jours, garçons et filles, tous volontaires, ont pu s'offrir une immersion au sein de l'établissement pour découvrir trois des filières phares de sa section professionnelle.

Article paru dans le journal L'Est Eclair le mercredi 27 février 2018.









Reims éducation nationale

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