

Les Infos du Pays de Ploërmel.
N° 2385, 13 octobre 2021

Josselin

Collège Max-Jacob : un repas Halloween pour le personnel



Laina Vaurrelle, Noa Beauchêne, Maëva Guillas, Rafida Bira, Sangohan Hoareau et Orlane Malherbe.

Jeudi dernier six élèves de 3^e SEGPA, option HAS (Hygiène Alimentation Services) du Collège Max-Jacob ont investi la cuisine de l'établissement scolaire pour concevoir un menu Halloween pour les enseignants et personnels du collège.

Pour l'ensemble des élèves, ce moment intense a été l'aboutissement de trois semaines de travail commun pour rechercher les mets à concocter mais aussi pour les préparer pour que ce repas final soit une réussite. « Dans cette mise en pratique un rôle spécifique a été attribué à chaque élève, comme dans un restaurant, du responsable de cuisine au chef de service, avec pour objectif la confection et le

service de ce repas pour lequel les élèves se sont investis pleinement », explique Blandine Dufour leur professeur. « Ce projet a pour but de leur faire découvrir les rouages des métiers de la restauration, du service aux cuisines. »

Ce repas d'halloween est un peu en avance sur la saison avec au menu cocktail sanguin ou élixir, suivie de crevettes abandonnées ou doigts de sorcières. Puis des croques galettes accompagnés de ses aiguillettes de poulet avant de terminer avec un gâteau lady burg ou chat noir.

Une belle expérience avant leur stage de fin novembre comme leur homologue de la filière découverte des métiers de l'habitat.