

P.P.C.P : La ronde des fromages

Classe: T. BAC PRO 1

PROFESSEURS

- Madame Viguiier - Français
- Monsieur Poutot - Option et Production Culinaire
- Monsieur Sélighini - Service et Commercialisation

INTERVENANTS

- le CNIEL: **Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière**
- les formateurs : Madame Caroline BOQUET
Monsieur PETIT « Meilleur Ouvrier de France 2004 »
- CORA TECHNOPOLE
- Boulangerie Schwartz

Les 44 « AOC »



**PORTES OUVERTES
LYCEE HOTELIER RAYMOND MONDON - METZ**

Les "fromages A.O.C"
présentés sur ce buffet
vous sont proposés par la magasin
ra M... PÔLE

Avec la participation

- du C.N.I.E.L

Caroline BOQUET

G.PETT (MOF)

- du CORA Technopole

- des PROFESSEURS

Madame VIGUIER

Monsieur POUTOT

Monsieur SELIGHINI

- de la classe de T.BAC. PRO 1

appellation d'origine contrôlée
AOC

**P.P.C.P
2007 / 2008**

1) LES PATES MOLLES

A CROUTES « Fleuries »

LES PATES MOLLES A CROUTES FLEURIES







LES PATES MOLLES A CROUTES LAVEES









3) LES PATES PERSILLEES

PATES PERSILLEES









4) LES PATES MOLLES

A CROUTES NATURELLES

PATES MOLLES A CROUTES NATURELLES









5) LES PATES

PRESSEES CUITES







5) LES PATES

PRESSEES NON CUITES

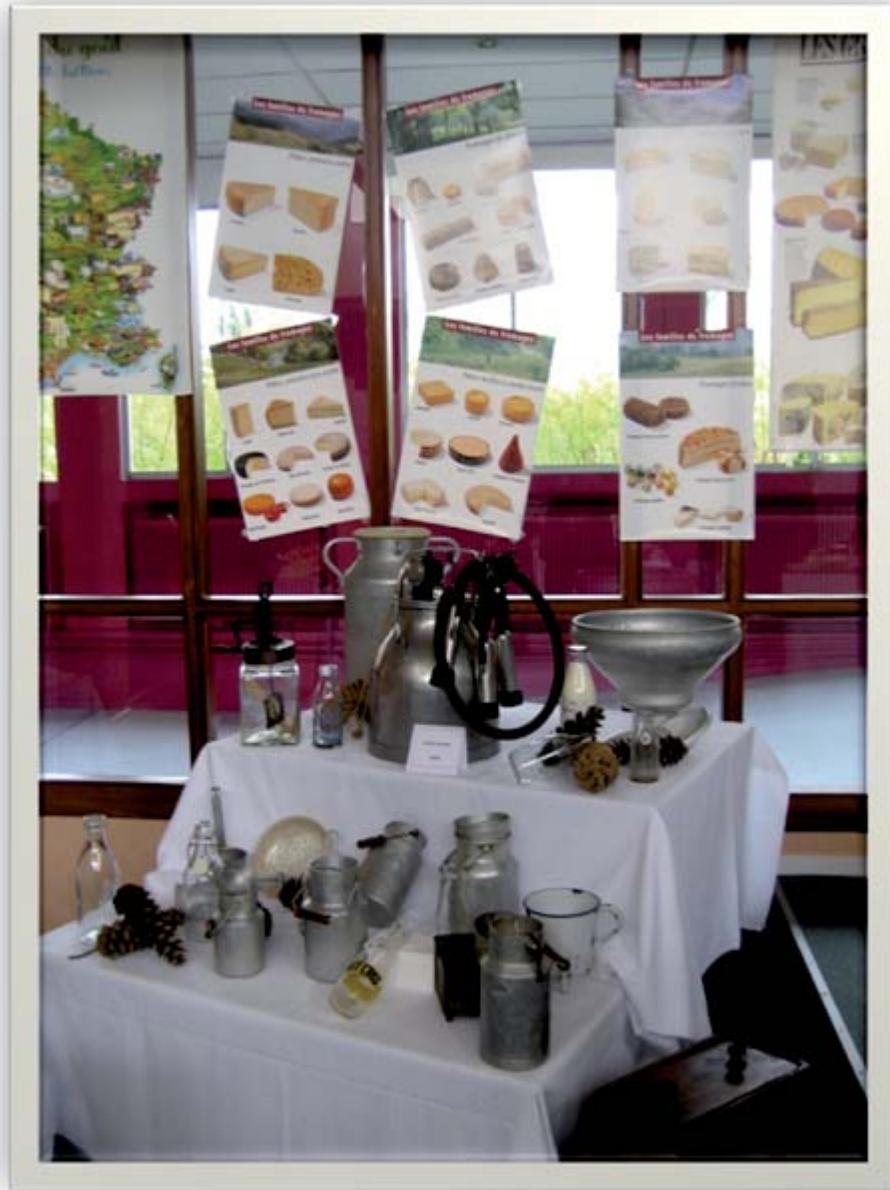














Échantillon
Bœuf de Charolais
Poulet de Strasbourg
Mouton de l'Aube de l'Alsace
Porc de Strasbourg
Poulet de l'Alsace
Soyez le maître de la cuisine

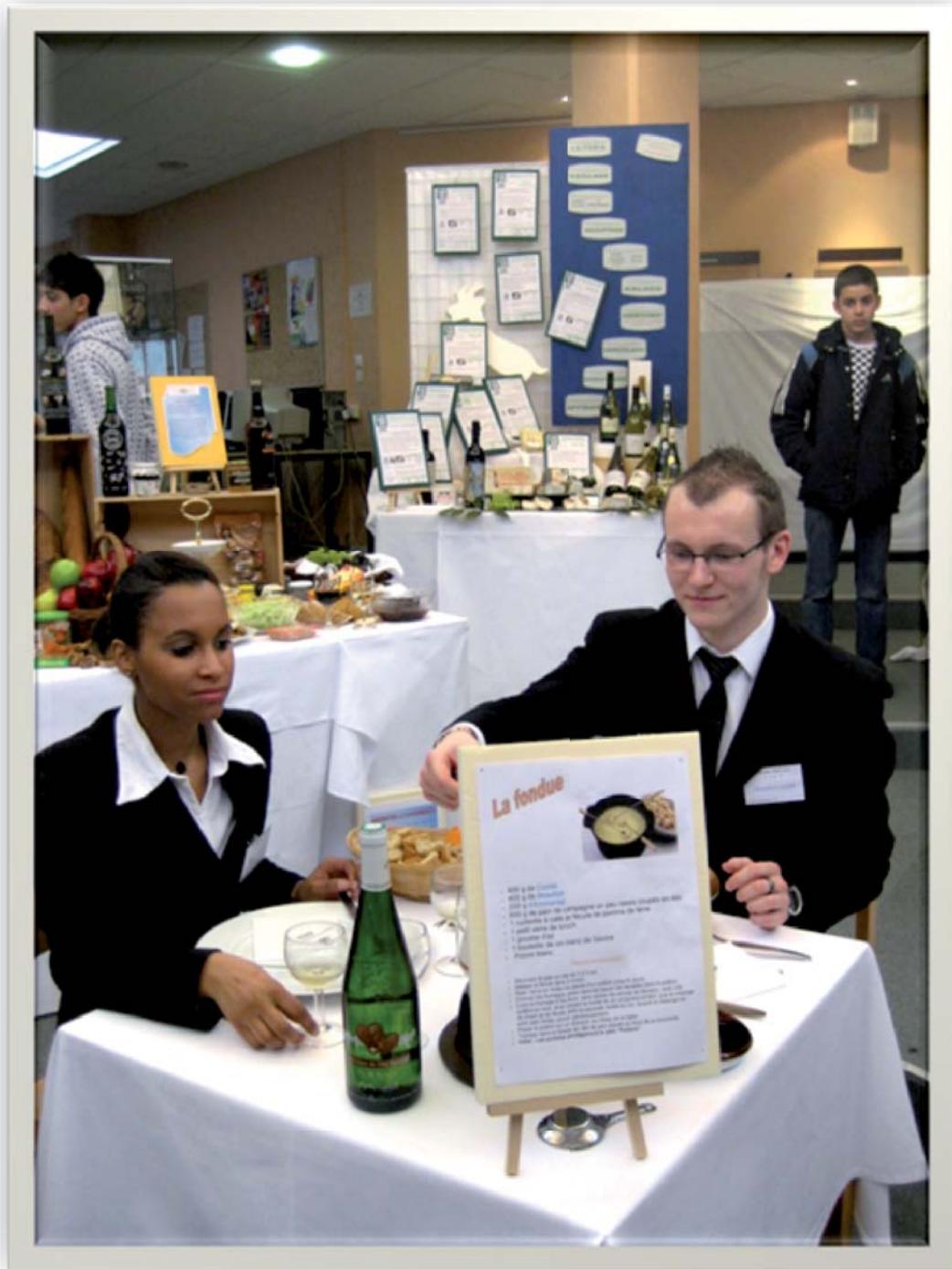


ANIMATIONS

DEGUSTATIONS























VISITE DE L'ETABLISSEMENT PAR MONSIEUR LE PROVISEUR





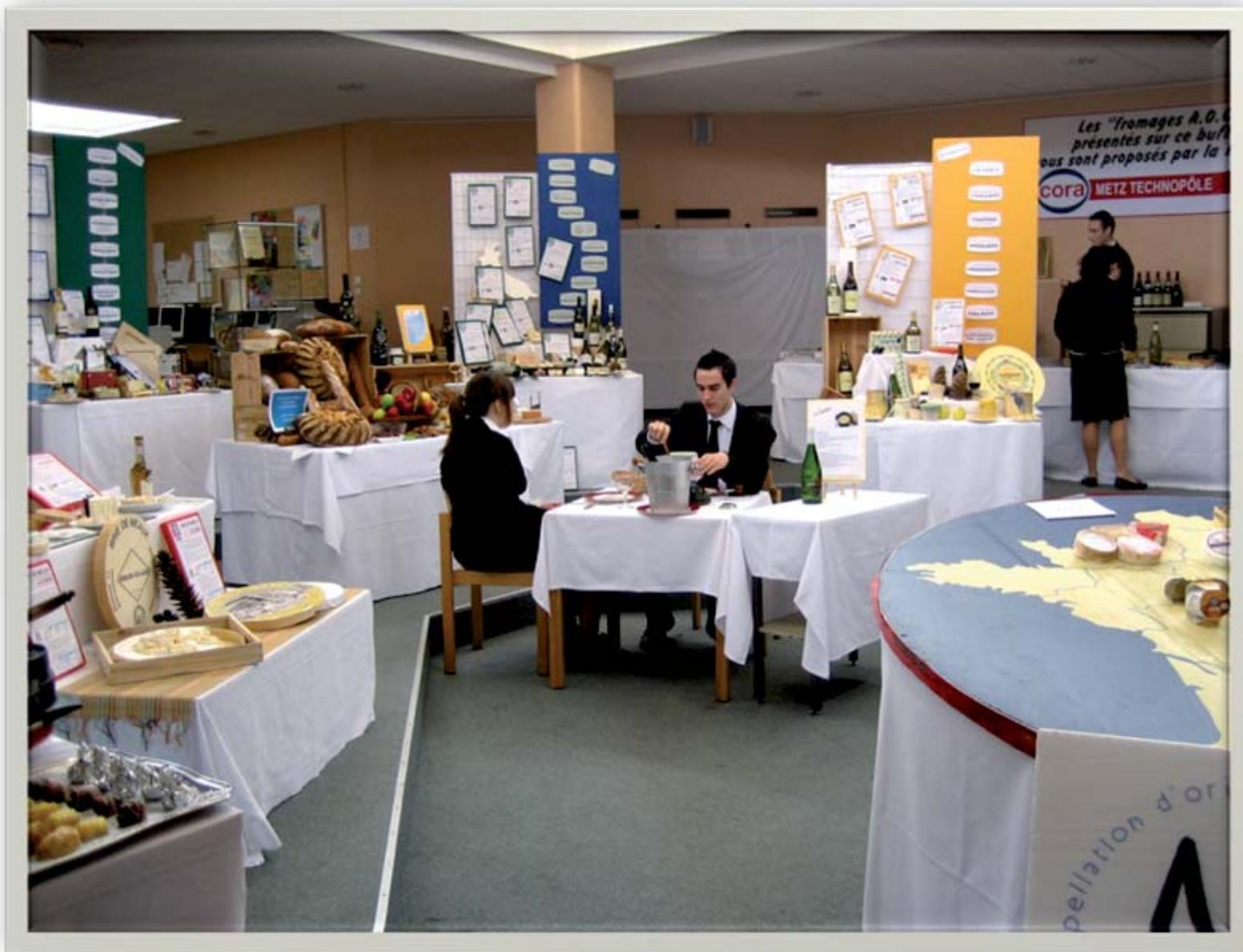




Réductions présentées à l'accueil













C.N.I.E.L - Cora Technopole - Boulangerie Schwartz

Nous tenons à vous exprimer toute notre gratitude pour votre participation à l'exposition consacrée aux fromages dans le cadre de nos journées

« portes ouvertes ».

Vos interventions, unanimement saluées et appréciées ont largement participé à la réussite de notre manifestation.

Soyez-en vivement remerciés.