

<p><b>RITZ PARIS</b></p> <p><b>Lieu du stage : PARIS</b></p> <p><b>Dates : 27/06/2011 au 01/07/2011 session 1 04/07/2011 au 08/07/2011 session 2</b></p> <p><b>Nombre de places offertes : 1 par session</b></p>	<p><b>09NECO3241</b></p>  <p><a href="http://www.ritzparis.com">http://www.ritzparis.com</a></p>
<p><b>Professeurs concernés :</b> Professeurs certifiés de techniques de production, professeurs de lycées professionnels d'organisation et production culinaire.</p>	
<p><b>Connaissances de base nécessaires :</b> Relatives à la discipline enseignée.</p>	
<p><b>Thème : HÔTELLERIE-RESTAURATION</b></p>	
<p><b>Intitulé :</b> Immersion au sein d'un palace parisien : la cuisine au restaurant du Ritz <b>sous la responsabilité de son Chef Michel ROTH</b></p>	
<p><b>Objectifs :</b> Découverte et approfondissement des activités de production au service d'une cuisine d'aujourd'hui.</p>	
<p><b>Programme :</b> Accueil et visite de l'établissement (dans les conditions d'un stagiaire).</p> <p>Découverte des différentes parties et différents postes en cuisine dans un palace parisien :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisine Espadon,</li> <li>- Cuisines Bar Vendôme/Room service,</li> <li>- Cuisine banquet</li> </ul> <p><b><i>Spécificité du stage :</i></b> <b><i>Prévoir couteaux et chaussures de sécurité. Uniforme fourni par le Ritz. 1 repas offert à la cafétéria du personnel.</i></b></p>	