

Nouvelles tendances culinaires

Tours 2 et 3 décembre 2005

Restitution des connaissances acquises

Lundi 16 janvier 2006 au lycée des Métiers de l'Hôtellerie Raymond Mondon de Metz

Horaires	Déroulement des phases
9 h à 9 h 15	Accueil des stagiaires
9 h 15 à 9 h 30	Explications du déroulement des deux journées par Madame l'Inspectrice
9 h 30 à 9 h 45	1 ^{ère} saynète sur la préparation d'une blanquette de veau (méthode traditionnelle)
9 h 45 à 10 h	Analyse de ce qui a été présenté.
10 h à 10 h 15	2 ^{ème} saynète sur la préparation d'un plat à base de veau (méthode mettant en évidence l'innovation)
10 h 15 à 10 h 30	Analyse de ce qui a été présenté
10 h 30 à 11 h 30	Travail de groupe
11 h 30 à 12 h 00	Restitution du travail des groupes
12 h à 14 h	Repas au restaurant Virgile
14 h à 14 h 10	Présentation de l'atelier « Création artistique, design et création culinaire : transferts et croisements » Monsieur LEHALLE
14 h 10 à 14 h 30	Analyse et commentaires sur l'atelier « Création artistique, design et création culinaire : transferts et croisements »
14 h 30 à 14 h 40	Présentation de l'atelier « Pour une cuisine allégée » Monsieur GARIVET
14 h 40 à 15 h 00	Analyse et commentaires sur l'atelier « Pour une cuisine allégée »
15 h 00 à 15 h 10	Présentation de l'atelier « Le paysage dans le processus de créativité culinaire » Monsieur PREVOT
15 h 10 à 15 h 30	Analyse et commentaires sur l'atelier « Le paysage dans le processus de créativité culinaire »
15 h 30 à 15 h 40	Présentation de l'atelier « L'industrie agro-alimentaire et l'innovation sensorielle » Madame VAILLANT
15 h 40 à 16 h 00	Analyse et commentaires sur l'atelier « L'industrie agro-alimentaire et l'innovation sensorielle »
16 h 00 à 16 h 10	Présentation de l'atelier « Les arts de la table » Madame BECKER IEN
16 h 10 à 16 h 30	Analyse et commentaires sur l'atelier « Les arts de la table » Clôture du travail de la journée par Madame BECKER IEN

Nouvelles tendances culinaires

Tours 2 et 3 décembre 2005

Restitution des connaissances acquises

Mardi 17 janvier 2006 au lycée des Métiers de l'Hôtellerie Raymond Mondon de Metz

Horaires	Déroulement des phases
9 h à 9 h 15	Accueil des stagiaires
9 h 15 à 9 h 25	Présentation de l'atelier « Régime sur ordonnance ou alimentation adaptée aux besoins et attentes de chacun » Madame VAILLANT
9 h 25 à 9 h 45	Analyse et commentaires sur l'atelier « Régime sur ordonnance ou alimentation adaptée aux besoins et attentes de chacun »
9 h 45 à 9 h 55	Présentation de l'atelier « L'injonction de communication » Madame VIGUIER
9 h 55 à 10 h 15	Analyse et commentaires sur l'atelier « L'injonction de communication »
10 h 15 à 10 h 25	Présentation de l'atelier « Le végétarisme » Monsieur PREVOT
10 h 25 à 10 h 45	Analyse et commentaires sur l'atelier « Le végétarisme »
10 h 45 à 10 h 55	Présentation de l'atelier « Former à l'innovation : état des lieux » Monsieur HUMBERTCLAUDE
10 h 55 à 11 h 25	Analyse et commentaires sur l'atelier « Former à l'innovation : état des lieux »
11 h 25 à 12 h 00	Présentation des tables rondes par les professeurs et échanges avec les stagiaires
12 h 00 à 14 h 00	Repas au restaurant d'application
14 h 00 à 15 h 00	Les professeurs de chaque établissement doivent mener une réflexion sur l'intégration de l'innovation aux niveaux CAP/BEP, BAC PRO et BAC TECNO et BTS.
15 h 00 à 15 h 20	Propositions apportées par le groupe 1
15 h 20 à 15 h 40	Propositions apportées par le groupe 2
15 h 40 à 16 h 00	Propositions apportées par le groupe 3
16 h 00 à 16 h 20	Propositions apportées par le groupe 4
16 h 20 à 17 h 00	Recommandations de Madame L'Inspectrice

Malgré la précision de l'horaire, il va de soi que les animateurs devront s'adapter aux questions des professeurs stagiaires. Il s'agit d'un exemple qui peut être modifié en fonction du public.