



5 bd Brosselette –
02000 Laon
Tél. 03 23 23 02 38

<http://www.zorn-lapetiteauberge.com>



Intitulé : "Autour de la belle cuisine de notre temps, avec les chefs de Générations.C"

Professeurs concernés :

Professeurs de lycées professionnels hôtellerie-restauration spécialité Organisation et Production culinaires. Professeurs de lycées technologiques spécialité Génie et Production culinaires.

Professeurs Accueil, service et commercialisation restaurant

Connaissances de base nécessaires :

Relatives à la discipline enseignée

Objectifs : Mise en situation concrète et participation à l'ensemble des activités liées à la production culinaire : approvisionnement et choix des produits, transformation et mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et application de la méthode HACCP, gestion de l'entreprise de restauration...

Découverte de l'établissement (locaux, services, personnel).

Rencontre avec la Direction pour appréhender les axes de sa politique :

- activités de restauration,
- gestion des ressources humaines,
- gestion du matériel et des investissements.

Mise en situation professionnelle (production culinaire et services).

Réflexion sur les acquis professionnels et les possibilités de transferts dans les enseignements culinaires et d'ingénierie concernés.

Réflexion sur l'exploitation pédagogique du stage (techniques, méthodes, supports TICE...).

Spécificités du stage :

Le Restaurant «ZORN LA PETITE AUBERGE» présent dans de nombreux guides gastronomiques, propose une cuisine contemporaine mixant la tradition et la modernité essentiellement avec des produits locaux

Salle de 30 couverts, cave à 200 références, terrasse,

Il appartient au professeur de préciser les contenus du stage en accord avec la direction de l'établissement d'accueil.

Les repas sont pris en charge par le restaurateur.

