



MINI ENTREPRISE  
LE JARDIN DES MOUSQUETAIRES



MINI ENTREPRISE  
LE JARDIN DES MOUSQUETAIRES  
Lycée Hôtelier Alexandre Dumas  
Illkirch Graffenstaden

## Histoire du « S »

Le restaurant le « S » est un projet extra scolaire issu de l'idée originale et de la motivation d'un groupe d'étudiants passionnés d'hôtellerie-restauration du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas de Strasbourg.

L'idée était de proposer une cuisine alsacienne revisitée par de jeunes cuisiniers de l'école, dans un cadre contemporain. Le restaurant a proposé de la restauration assise aux heures de repas et un « Salon de Thé » l'après-midi. Un point de vente « Snacking » proposait une restauration plus rapide de sandwiches et autres Spaëtzles chauds à emporter.

Le restaurant le « S » est une mini-entreprise fonctionnant sous la responsabilité pédagogique du Lycée Alexandre Dumas, qui nous conseille et nous assiste. Nous disposons du soutien des professeurs et des élèves (140 bénévoles) du lycée pour le fonctionnement du restaurant lors du salon.

Le projet est encadré par l'association « Entreprendre Pour Apprendre », dont le but est d'initier les publics scolaires à la vie économique. Elle contribue pour cela à la création de mini-entreprises dans les collèges et lycées.



## LA MISE AU POINT DES RECETTES

Lundi 05 mars 2012 – VACANCES SCOLAIRES  
Plus de 40 volontaires ont répondu à l'appel !



08h00 - Répartition des marchandises

## PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES



Etude des fiches techniques...



dans la bonne humeur, mais les oignons font venir les larmes !

## PRÉPARATION DES FONDS DE SAUCE



Préparation du fond de poisson



Préparation du fond de bœuf

Pour obtenir des sauces goûteuses et onctueuses.

## LES ENTRÉES



Cannelloni d'anguille fumée au  
Fromage frais et Salade de lentilles

## LES ENTRÉES



Dôme de Presskopf au cœur de Chutney  
Sablé de corn flakes et Vinaigrette aux agrumes

## LES ENTRÉES



Fraîcheur de légumes du moment et  
Copeaux de jambon de la Forêt Noire



## LES ENTRÉES



Tarte fine de matjes  
Quenelles de crème épaisse à la ciboulette et Sorbet pomme verte

## LES ENTRÉES



Bruschetta de « Gilerle » confit  
Gratinée au munster et pesto de roquette

## LES PLATS



Pavé de sandre à la plancha  
Risotto à la tomme des Vosges

## LES PLATS



Cordon bleu de cabillaud et truite fumée  
Wok de légumes et nouilletes, bouillon de fumet au wasabi alsacien

## LES PLATS



Magret de canard farci aux quetsches  
Sauce aigre douce au Melfor et Escargot de légumes

## LES PLATS



Pastilla de choucroute et waedele  
Brochette de légumes et glace de viande au Picon

## LES PLATS



Joue de bœuf à la bière en parmentier et  
Compotée de ciboule et endive - Mesclun

## LES DESSERTS



Pain de fruits secs façon Baerewecke  
Sauce pistache



## LES DESSERTS



Forêt Noire en pot  
Jus de griotte au kirsch

## LES DESSERTS



Vacherin aux fruits du verger

## LES DESSERTS



Pana Cotta au chocolat ivoire  
Glace rhubarbe

## LES DESSERTS



Clafoutis Amantine

## COOK-SHOW SALON EGAST



**Cook Show**  
SALON

gastronomie / arts de la table / déco

SALON  
GRAND  
PUBLIC

SAMEDI 17  
DIMANCHE 18  
LUNDI 19 MARS  
STRASBOURG  
10H - 20H



**égast** 2012

**SALON PROFESSIONNEL**  
DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE, DE L'AGRO-  
ALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME

18 AU 21 MARS / STRASBOURG

SAMEDI 17 MARS 2012  
06H30



Salle du restaurant.

Il reste encore beaucoup de choses à mettre en place.  
Ouverture du salon à 10h00 – du restaurant à 11h00 !

OFFICE  
06H30



Il faut ranger et aménager l'espace pour la plonge et l'office.

## LE SNACK 07H00



La partie « Vente à emporter » est installée, il reste à charger les comptoirs.



OFFICE  
08H00



On y voit un peu plus clair ! Encore quelques aménagements et tout sera prêt.

RESTAURANT  
09H30



Le mobilier est placé.

**SNACK**  
**09H45**



Dans 15 minutes, ouverture du salon. L'équipe du snack est prête.

**CUISINE**  
**10H30**



Préparatifs en cuisine.

**RESTAURANT**  
**10H30**



La mise en place de la salle est terminée.

**BAR**  
**10H30**



Illumination du bar. Les clients peuvent arriver !

**RESTAURANT  
11H00**



*Tout le monde est prêt à accueillir les clients.*

# CUISINE

## 11H00



Derniers réglages en cuisine.



RESTAURANT  
13H00



Le restaurant est plein. Nous accueillons notre première personnalité :  
Julie Andrieux.

RESTAURANT  
13H00



En cuisine, chacun est à son poste.

**PLONGE**  
**13H30**



Les filles à la plonge assurent.

DIMANCHE 18 MARS 2012  
10H30



Le restaurant est prêt. Le succès de la veille nous promet une belle journée.

**DIMANCHE 18 MARS 2012**  
**11H30**



Le secret de la réussite : une bonne préparation et de l'organisation.  
Les postes de travail sont prêts.

**RESTAURANT**  
**11H30**



La brigade de restaurant est prête pour accueillir les clients.

**CUISINE**  
**14H45**



Les cuisiniers en pleine action...

RESTAURANT  
14H45



...devant les clients admiratifs et intéressés.



**CUISINE**  
**14H45**



La salle est pleine, les cuisiniers sont sereins.

**CUISINE**  
**14H50**



Les assiettes sortent impeccablement dressées.

RESTAURANT LE « S »  
16H50



Toute la brigade de cuisine avec M. Pascal BASTIAN, chef étoilé du « Cheval Blanc » à Lembach, parrain du « S ».

MARDI 20 MARS 2012  
11H30



La brigade pose avec Frédéric ANTON, Chef du Pré Catelan à Paris,  
3 étoiles au Guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France.

**RESTAURANT**  
**11H30**



**RESTAURANT**  
**16H30**



Frédéric ANTON, de retour au « S », échange quelques mots avec Madame MUylaERT, Proviseure du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas

RESTAURANT  
17H00



Les élèves de service l'après-midi, tous fans, ont eu droit à leur photo avec le chef ANTON.

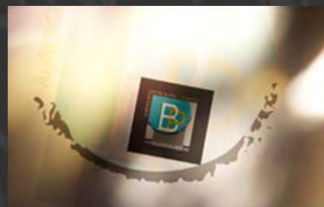
# Nos partenaires, merci à eux !

Ils ont permis :

- Un soutien logistique, économique et moral
- Le prêt de matériels de service et de production
- Des tarifications préférentielles



Lycée Alexandre Dumas





## COMPTE DE RESULTATS - EXERCICE 2012 (Activité du 17 au 21 Mars 2012)

CHARGES (HORS TAXES)	Exercice 2012	PRODUITS (HORS TAXES)	Exercice 2012
<b>Charges d'exploitation</b>		<b>Produits d'exploitation</b>	
Achats de matières premières et autres approvisionnements	16 860.06	Production vendue ( biens et services ) <i>soit 1153 couverts</i>	31 106.94
Autres achats et charges externes <i>(location matériels, stand, mobiliers, achats de consommables...)</i>	13 894.88	Subventions d'exploitation <i>(actionnaires)</i>	500.00
<i>Frais de personnel (bénévoles)</i>	0.00	Subvention ADT	300.00
		Récompense 1 <sup>er</sup> Prix régional Championnat M.E. (MEDEF)	500.00
<b>TOTAL I</b>	<b>30 754.94</b>	<b>TOTAL</b>	<b>32 406.94</b>
<b>Charges financières</b>		<b>Produits financiers</b>	
Intérêts et charges assimilées	351.43	Vente vins restant	2 797.46
<b>TOTAL II</b>	<b>351.43</b>		
<b>Charges exceptionnelles</b>		<b>Produits exceptionnels</b>	
<b>Total des charges</b>	<b>31 106.37</b>	<b>Total des produits</b>	<b>35 204.40</b>
<b>Solde créditeur = BENEFICE</b>	<b>4 098.03</b>	<b>Solde débiteur = PERTE</b>	<b>-</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>35 204.40</b>	<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>35 204.40</b>

# CHAMPIONNAT REGIONAL DES MINI-ENTREPRISES

MAISON DE LA REGION – STRASBOURG

15 MAI 2012

PRIX SPECIAL DU JURY



Passage de l'équipe devant le 1<sup>er</sup> Jury :

- Présentation de la mini-entreprise
- Explications du projet
- Motivation du groupe
- Présentation des résultats
- En français et en anglais



L'équipe sur le stand, dans l'attente du 2<sup>ème</sup> Jury :

- Explications sur le travail réalisé de la première réunion à la fermeture du restaurant : mise en place, contacts fournisseurs, recrutement du personnel, création des recettes, organisation générale, plannings de travail...

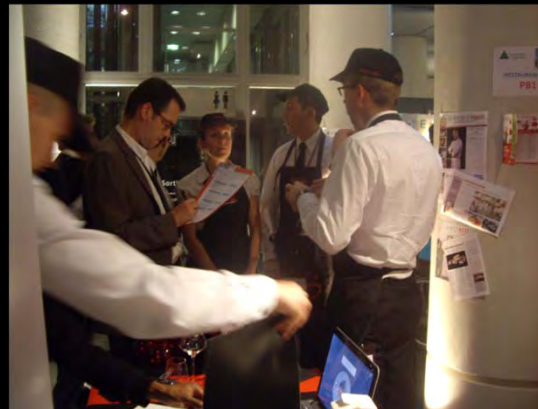
# CHAMPIONNAT NATIONAL DES MINI-ENTREPRISES

INSTITUT DU MONDE ARABE - PARIS

29 & 30 JUIN 2012



Moment de concentration  
avant le passage en public  
devant le 1<sup>er</sup> jury.



Questionnement sur le  
stand par plusieurs jurys  
professionnels tout au long  
des deux journées.



Après avoir passé leurs épreuves dans cette magnifique salle  
de l'Institut du Monde Arabe,  
les jeunes entrepreneurs se sont installés pour la remise des Prix



Restaurant Le « S »  
Lycée hôtelier Alexandre Dumas  
Illkirch Graffenstaden

PREMIER PRIX DE LA QUALITÉ  
RELATION CLIENT



CHAMPION DE FRANCE 2012  
CATEGORIE POST-BAC

## REMERCIEMENTS

Afin de remercier l'ensemble des bénévoles, étudiants et professeurs, qui se sont investis dans l'aventure du « S », un cocktail dînatoire a été organisé par le comité de direction de la mini-entreprise.

D'autre part, les étudiants avaient décidé dès le départ que les bénéfices réalisés par le « S » seraient reversés à une association locale.

L'association choisie est le restaurant social « Les 7 pains » qui accueille des personnes en situation précaire.

<http://www.les7pains.fr/>

## REMISE DU CHÈQUE

Vendredi 07 décembre 2012

Soirée de Remise des Diplômes et Cadeaux aux Majors de Promotion et Lauréats des Concours

Remise des bénéfices du « S » à l'association « Les 7 Pains »  
par Jordane Creutz, Directrice Technique du « S »,  
félicitée d'autre part pour son titre de Meilleur Jeune Barman Européen 2012.



Odile Briot Vapaille – Jordane Creutz – Michaël Pissetty



Jordane Creutz – Mme Gonon, Présidente des 7 Pains – Michel Godmet,  
membre actif des 7 pains et ancien professeur de cuisine et pâtisserie du  
lycée Alexandre Dumas

# MERCI

Merci à tous les bénévoles qui ont participé à cette belle aventure...

## Les professeurs de cuisine

Michaël PISSETTY – Thierry MOURIER – Jean-Marc STURNY  
Didier BRAU ARNAUTY – Christian CINO  
Sébastien DESCHENES – Julien FOURQUIE – Jérôme MALASSAGNE  
Jérôme MARIN – Bernard MOULART  
Benoît PETTDEMANGE - Daniel PLUMERE

## Les professeurs de restaurant

Frédéric LEICHTNAM (Chef de Travaux)  
Odile BRIOT VAPAILLE – Serge JUNG  
Cyrille HUBER – Jacques WIRRMANN – Marc REMY

Les membres de la Direction pour leur soutien

Les personnels de l'intendance et de l'économat du lycée

Les élèves porteurs du projet :

Ayrton HOUTY - Amélie CUNY - Victor GIRARD - Alexandre DESSERT - Thomas TRAPPLER

Emma AUSCHER - Alix ROECKEL - Eléonore SIEGEL - Frédéric SPIELMANN - Jordane CREUTZ - Florine MICLO – Guillaume TRUTTMANN

Et bien évidemment tous les élèves volontaires des classes de...

Terminales BTS – 1<sup>ère</sup> Année BTS – Mises à Niveau

Terminales BAC PROFESSIONNEL – Terminales BAC TECHNOLOGIQUE

Les Mentions Complémentaires :

TRAITEUR – ART DE LA CUISINE ALLEGEE

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

BARMAN – SOMMELIER – ORGANISATEUR DE RECEPTIONS