

L'auberge de la pomme/ Générations Cuisine et Cultures.

Auberge de la Pomme

44 route de l'Eure

27340 les Damps

02.35.23.00.46

www.laubergedelapomme.com



Générations
Cuisines & Cultures

<http://www.generations-point-c.com/>

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.

Thème :

HÔTELLERIE-RESTAURATION

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... Service en salle

Programme :

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 :

L'auberge de la pomme, restaurant gastronomique propose une cuisine au goût du jour.

Immersion dans le monde des légumes via les maraichers et notre propre jardin, la pêche du jour et tous les autres produits concernant la saison.

Salle de trente couverts, sommelier, service du fromage (plateau des fromages : 16/18 sortes, affinés par François Olivier), terrasse en jardin, travail en couple.

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.



L'oeuf



Le rouget barbet-tomate



La terrasse



Les fromages



Les fruits