



74560 La Muraz Chef Lieu

Tél. 04 50 94 51 97

Yannick JANIN : yjanin@angelick.com

www.angelick.fr



www.generations-point-c.com

Concernés :

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

Connaissances de base nécessaires : Relatives à la discipline enseignée.

Thème :

HÔTELLERIE-RESTAURATION

Intitulé :

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

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...

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'angelick propose une cuisine gastronomique faisant la part belle aux produits locaux, issus des marchés traditionnels et des producteurs choisis par le chef. Cette petite entreprise familiale de dimension humaine est gérée par un 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.

