

PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE

Lieu des stages : PALAIS DE L'ÉLYSÉE PARIS 8^{ème}

Dates :

20/06/2011 09h00 au 24/06/2011 17h00

27/06/2011 09h00 au 01^{er}/07/2011 17h00

04/07/2010 09h00 au 08/07/2011 17h00

Nombre de places offertes : 1 par session

10NECO3200

10NECO3201

10NECO3202

www.elysee.fr

HÔTELLERIE-RESTAURATION

Immersion au sein d'un palais de la république : la cuisine de la Présidence de la république sous la responsabilité de son Chef Bernard VAUSSION et de son second Guillaume GOMEZ, MOF.

Professeurs concernés : Professeurs certifiés de techniques de production, professeurs de lycées professionnels d'organisation et production culinaire.

Connaissances de base nécessaires : relatives à la discipline enseignée.

Objectifs : Découverte et approfondissement des activités de production au service d'une cuisine de prestige.

Programme :

Accueil et visite de l'établissement (dans les conditions d'un stagiaire).

Découverte des différentes parties et différents postes de la cuisine :

- Production de cocktails
- Repas pour le Chef de l'État
- Réceptions annexes

Spécificité du stage :

Repas offert à la cafétéria du personnel.