

Sortie pédagogique avec les TBPC et TBPS de l'Ecole Hôtelière de Saumur

Après la journée de cours de lundi les élèves de terminales bac pro cuisine et service ont pris la direction de RUNGIS à minuit.

Nous sommes arrivés à 4 heures et c'est parti pour 4 heures de visite à travers Rungis les pavillons de la marée, des viandes, de la triperie, des légumes, des fleurs, des fromages, que des beaux produits.

Cela leur a permis d'avoir une meilleure compréhension des différents circuits d'approvisionnement et de distribution, surtout lorsque l'on apprend que RUNGIS nourrit environ 18 millions de personnes par jour.

Ensuite petit déjeuner bien mérité à Rungis

puis direction le centre d'innovation culinaire français et rencontre avec Raphaël Haumont chimiste qui travaille en collaboration avec Thierry Marx. Quelques expériences et présentation de l'évolution de la cuisine dans les années à venir, mais également l'évolution du matériel. Des sujets d'actualité comme également l'utilisation des biodéchets dans la fabrication de support biodégradables.

Ensuite une pause nécessaire pour se reposer un peu

Une petite nuit de sommeil et mercredi matin 7h45 direction l'assemblée Nationale

Visite de ce lieu emblématique où Mme la députée ANNE LAURE BLIN est venue à notre rencontre et nous a invité à visiter l'Hôtel de Lassay résidence de la présidence de l'assemblée.

Visite exceptionnelle de l'hôtel de Lassay, et les élèves ont pu voir la cuisine, et discuter avec le chef pâtissier sur la confection de pièces en chocolat.

Après cette dernière visite, le retour sur Saumur a eu lieu vers 18 heures et nul doute que les élèves ont profité pleinement de ce séjour enrichissant tant d'un point de vue professionnel que personnel