

<http://clg-balzac-saint-amand-longpre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article756>



Sortie pour découvrir les métiers de l'hôtellerie vue par les 3A

- Administration - Parcours avenir -

**PARCOURS
AVENIR**
PARCOURS INDIVIDUEL
D'INFORMATION, D'ORIENTATION
ET DE DÉCOUVERTE DU MONDE
ÉCONOMIQUE ET PROFESSIONNEL

Date de mise en ligne : lundi 7 octobre 2019

Copyright © Site du collège Honoré de Balzac - St Amand Longpré - Tous

droits réservés

Nous sommes arrivés dans le restaurant Mercator, l'équipe nous a super bien accueilli, dans la joie et la bonne humeur. Nous sommes allés dans une salle dans laquelle on nous a présenté, expliqué qu'il y avait plein de métiers autour de la restauration, une cinquantaine.

Nous avons réalisé plusieurs activités comme une mousse au chocolat exprès, un virgin mojito, une pina colada et on s'est entraîné à plier des boîtes à pizza.

Pour la mousse au chocolat, nous l'avons réalisé avec le patron du restaurant. Avec une charlotte sur la tête, nous avons battu les blancs en neige, nous avons mélangé les ingrédients et incorporé les blancs en neige à l'appareil.

Pour le virgin mojito, nous avons écrasé la menthe et le citron afin de faire ressortir les arômes, nous avons ajouté du sirop de sucre de canne, des glaçons, de la limonade, on a mélangé le tout et on a rajouté une feuille de menthe afin d'améliorer l'esthétique du cocktail. Un délice !

Nous avons shaké la pina colada (à base d'ananas et de jus de coco) avec des glaçons puis nous l'avons dégusté. A la dernière activité, nous nous sommes entraînés à plier des boîtes à pizza le plus rapidement possible afin de gagner une pizza gratuite chez Speedy Pizz.

Le personnel de l'hôtel nous a fait un sketch pour nous montrer les erreurs à ne pas reproduire (la politesse, le comportement, le respect, ...)

On nous a offert un gobelet réutilisable afin de marquer le coup.

Nous avons passé une super après-midi !

Alexandra, Camille, Émeline, Ronan, Yvan et Julien.