

Les élèves de 2nde CAP PSR vendent des crêpes « minute » tous les jeudis à 10h30 au RI

Cela fait déjà un mois, depuis le 13 octobre exactement, que la classe de 2nde CAP Production et Service en Restauration prépare le matin même des crêpes au sucre.

Dès 8h30, un ou deux élèves vont en TP cuisine préparer la pâte à crêpes avec l'aide de M.Dubois, professeur de cuisine des Tle CAP PSR. Après le repos de la pâte, un élève fait les crêpes en cuisine et un ou deux autres en salle de restaurant sur une crêpière.

Les crêpes sont ensuite sucrées, pliées et mises en cornet, conservées au chaud sous cloche, dans la banque chaude, en attendant les élèves du lycée à la récréation de 10h30.

Les compétences travaillées sont :

- Installer les espaces de distribution, vente et consommation
- Afficher les informations relatives aux produits proposés (allergènes)
- Identifier les besoins du client
- Conditionner les éléments pour la vente à emporter
- Ouvrir et clôturer une caisse
- Saisir les éléments de la prestation à encaisser.

Cette activité nous permet déjà de travailler sur les mesures, les équivalences de volume et les durées en co-intervention maths.

Avec le bénéfice réalisé à la fin de l'année scolaire ou en fin de Tle, nous ferons une sortie, peut-être à la cité du chocolat à Valence...

Je remercie les élèves d'être eu rendez-vous au RI tous les jeudis, nous avons bien conscience que certains repartent sans crêpes. C'est la raison pour laquelle nous allons essayer de doubler notre production dès jeudi prochain, le 24 novembre.

Je remercie également tous les élèves de CAP PSR pour leur implication, M.Dubois mon collègue de cuisine, M.Delarbre intendant qui me prépare le fonds de caisse tous les jeudis matins, nos DDFPT et M.Traullé, notre proviseur.

Mme Desroches

Professeur de TP services et professeur principal des 2nde CAP PSR