

JOURNAL LP

LA PHILO FAIT SON ENTRÉE EN BAC PRO DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET RESTAURATION DU LYCÉE PROFESSIONNEL DE L'ESTUAIRE

Mme CLARY Louise professeur de philosophie

Au fil de nos pensées

CLARY LOUISE/ XAVIER FAGES /MARC FREZOULS

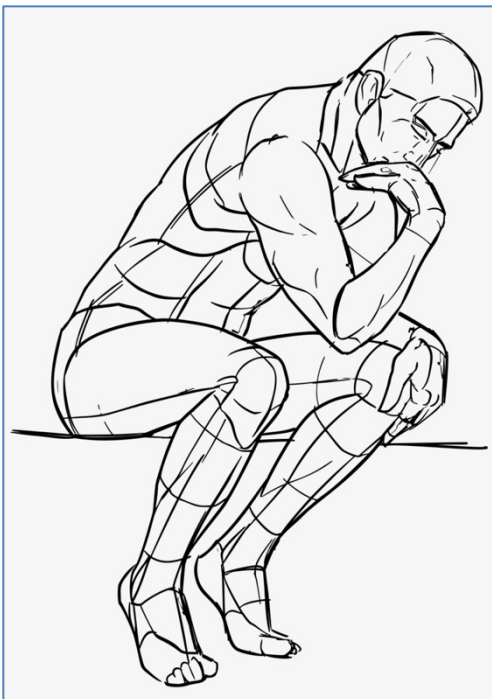
22/09/2021

Cette année, nous avons la chance de découvrir la philosophie. L'atelier de philosophie est un moment de partage qui nous permet d'échanger, de réfléchir et de nous exprimer sans se sentir jugé, ce qui ouvre notre esprit sur beaucoup de sujets différents.

Pendant ces moments, nous apprenons à :

- formuler et défendre des idées
- ouvrir notre curiosité
- écouter et découvrir des points de vue différents
- développer un esprit critique sans être jugé sur nos idées

Les élèves de terminale professionnelle cuisine



Groupe des TCUI et TCSR du LP de l'estuaire

surmonter nos préjuger
- prendre du recul et savoir admettre nos torts
- réfléchir sur nos études et notre métier et prendre conscience des problèmes actuels.

Cela nous donne aussi une autre vision de la vie.

C'est un moment de plaisir par le partage entre nous. Nous n'avons pas de note, cela nous libère du stress des matières classiques. Nous sommes tous égaux.

Nous espérons inviter d'autres élèves et personnes sur le chemin de l'expression et de la philosophie.

Nous remercions tous ceux qui ont permis de nous permettre de découvrir la philosophie en bac professionnel !



DANS CE NUMÉRO

LA PHILO EN BAC PRO

UN CHEF D'ŒUVRE ET
UN GRAND CHEF

CHEF ADRIEN CACHOT

MOT-CLÉ

Un chef et un chef d'œuvre

Livre de recettes

XAVIER FAGES/MARC FREZOULS

Adrien Cachot, finaliste de l'émission de Cuisine « Top Chef » 2020, intègre le CO de notre classe. En effet, les connexions de notre professeur de Cuisine avec la profession étoffe notre CO. Adrien est originaire de Cenon où il a officié plusieurs années chez les meilleurs chefs de la région avant de monter à Paris. Sa personnalité attachante, sa créativité et sa passion pour la cuisine l'ont fait intégrer cette prestigieuse émission culinaire. Il en a été un finaliste très remarqué et très apprécié par sa quiétude et sa philosophie. Fort de cette médiatisation, le chef s'est lancé le défi de créer son restaurant sur les toits de Paris « Le perchoir » dans le quartier de Ménilmontant dans le XXe arrondissement, où notre professeur de cuisine M.Fagès, originaire de ce quartier, l'a rencontré.

Adrien a été tout de suite enthousiaste pour apporter son soutien aux élèves de terminale d'hôtellerie du Lycée professionnel de l'Estuaire dans leur projet de réaliser un livre de cuisine grand public, liant les élèves de cuisine et de commercialisation. Il le fera dans un premier temps en préfaçant notre livre.

Cette nouvelle formidable a généré beaucoup d'émotions : comme l'a déclaré Lana, élève de cuisine : « en apprenant cette nouvelle, nous avons ressenti beaucoup d'émotions différentes, comme de la fierté, de la joie et de la reconnaissance ». Cette opportunité apportera une visibilité sur notre Bac Pro Cuisine et Commercialisation dans le nord Gironde. Alexis, élève de cuisine ajoute « ça va développer notre confiance dans nos pratiques professionnelles ».

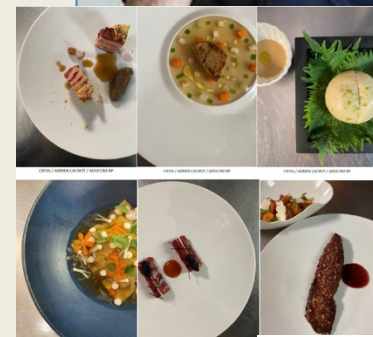
Dans un second temps, si son emploi du temps lui permet, il viendra concocter avec nous un repas autour de la créativité et des produits d'Aquitaine au printemps et ainsi lancer médiatiquement notre livre. Ulysse, élève de Commercialisation, enthousiaste ajoute : « ça sera un formidable tremplin pour notre expérience professionnelle, qui nous aidera dans notre futur dans la profession ».

Comme on peut le constater, cette incroyable occasion d'aller à la rencontre de la profession dans le cadre du chef œuvre sera un point d'orgue important qui couronnera 3 années de formation denses et enrichissantes au lycée de l'Estuaire de Blaye.

MOT-CLÉ

Chef Adrien CACHOT

Adrien Cachot, né le 10 octobre 1989 à Cenon, est un chef cuisinier français. Nommé « Jeune Talent » 2019 par le Gault & Millau, il est finaliste de la saison 11 de Top Chef diffusée en 2020 sur M6.



MOT-CLÉ

Adrien CACHOT
Philosophie
Chef d'œuvre

