

Dossier de Présentation : Accueil des Classes de Maternelle de l'École de Cubzac-les-Ponts par les Élèves de Bac Pro de du Lycée Jean Monnet à Libourne

1. Introduction

L'objectif de ce projet est d'associer un projet de classe de petite et grande section de maternelle de l'école de Cubzac-les-Ponts avec un projet « chef d'œuvre » par les élèves de première Bac Professionnel en Commercialisation et Services en Restauration (CSR) et en Cuisine du lycée Jean Monnet de Libourne. Le tout supervisé par Mme Norbert-Couade, enseignante de la classe de maternelle, et M. Christophe Oillic, directeur de l'école, ainsi que les enseignants de la classe de Bac professionnel, M. Vanel (professeur d'art culinaire) et M. Dechepy (professeur de commercialisation et service en restauration).

Ce projet vise à sensibiliser les jeunes enfants à une alimentation saine et équilibrée, tout en les initiant aux métiers de la restauration et de la cuisine.

2. Objectifs du Projet

- **Éducation Nutritionnelle** : Apprendre aux enfants l'importance de bien se nourrir sans matière grasse excessive.
 - **Découverte des Métiers** : Initier les enfants aux métiers de cuisinier et de serveur.
 - **Activités Éducatives et Ludiques** : Proposer des ateliers pratiques et amusants pour renforcer l'apprentissage.
-

3. Description des Activités

Ateliers Cuisine :

- **Préparation de Plats Simples et Sains** : Réalisation de recettes faciles et nutritives adaptées aux jeunes enfants.
- **Découverte des Ustensiles et Matériels** : Présentation des outils de cuisine et leur utilisation.

Découverte des Métiers :

- **Visite de la Cuisine et de la Salle de Restaurant** : Exploration des différents espaces de travail.
- **Atelier Déguisements** : Se déguiser en cuisinier et en serveur pour s'immerger dans les métiers.

Service en Salle :

- **Mise en Place de la Table** : Apprendre à dresser une table correctement.
- **Réalisation de Cocktails (sans alcool)** : Initiation à la préparation de boissons festives.
- **Mini Course de Garçon de Café** : Travailler la motricité.

Découverte des Saveurs :

- **Dégustation de Nouvelles Saveurs** : Goûter des aliments variés pour élargir les horizons gustatifs.
 - **Atelier Goûter** : Partager un goûter sain et équilibré.
-

4. Compétences Développées selon le Référentiel de Bac Professionnel

Compétences en Commercialisation et Services en Restauration (CSR) :

1. **Accueil et Prise en Charge des Clients :**
 - Apprentissage de l'accueil et de l'interaction avec les enfants.
 - Mise en pratique des techniques de communication adaptées.
2. **Service en Salle :**
 - Réalisation de la mise en place de la salle.
 - Service de boissons (cocktails sans alcool).
 - Présentation des plats et des boissons.
3. **Vente et Conseil :**
 - Conseils sur une alimentation saine aux enfants.
 - Explication des plats préparés et des ingrédients utilisés.

Compétences en Cuisine (Art Culinaire) :

1. **Préparation et Organisation de la Production Culinaire :**
 - Planification et organisation des ateliers cuisine.
 - Gestion du temps et des ressources.
2. **Réalisation des Préparations Culinaires :**
 - Conception et réalisation de recettes adaptées aux enfants.
 - Utilisation des techniques de base de la cuisine (ex. : pâte Brisée).
3. **Hygiène et Sécurité :**
 - Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
 - Sensibilisation des enfants à ces règles.

5. Rôles et Responsabilités

Élèves de Bac Pro :

- Encadrer et animer les ateliers.
- Transmettre leurs connaissances et compétences aux enfants.

Enseignants :

- Superviser les activités et veiller à leur bon déroulement.
- Assurer la sécurité et le bien-être des enfants.

Élèves de Maternelle :

- Participer activement aux ateliers.
- Découvrir et apprendre dans un environnement ludique et sécurisant.

Article de presse :



CUBZAC-LES-PONTS/LIBOURNE

Des écoliers à la rencontre d'apprentis-cuisiniers

Le 29 mars, une classe de maternelle de l'école Gustave-Eiffel de Cubzac-les-Ponts s'est rendue au lycée Jean-Monnet de Libourne pour rencontrer les élèves de première en Bac professionnel de cuisine et restaurant.

Des ateliers en cuisine ainsi qu'au sein du restaurant d'application ont été organisés par ces derniers, prenant en charge les enfants de maternelle. L'objectif était de confectionner des recettes simples et sans matière grasse afin d'éduquer les enfants à déguster de manière saine.

Au sein du restaurant d'application, des activités liées à l'art de la table et à la dégustation ont été proposées, notamment à travers la réalisation de mises en place de table et la création de cocktails à base de jus de fruits.

Cette journée a permis aux enfants de maternelle de découvrir un nouvel environnement et d'appréhender le fonctionnement d'un restaurant et d'une cuisine dans un contexte professionnel. Quant aux élèves en Bac professionnel, ils ont pu finaliser un projet de plusieurs mois en organisant cet événement.

Les enseignants, Mme Norbert-Couade pour l'école de Cubzac et MM. Dechepy et Vanet pour le lycée Jean-Monnet, ont salué ce projet partenarial destiné à faire découvrir les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Propos recueillis par YD

Les maternelles de Cubzac-les-Ponts au lycée pro libournais. © Photo UD

