

Pôle hôtellerie-restauration

Thème : MCCDR



Les premiers pas de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant...

C'est parti pour la nouvelle formation du Lycée, les premiers travaux proposés au restaurant d'application les lundi midi, mardi soir et jeudi soir ont tenus leurs promesses...

En effet la nouvelle formule propose à nos clients un choix de desserts variés pour tous les goûts. Cette semaine il a été proposé en dessert à l'assiette: "tarte aux poires et pamplemousse Chantilly grains et caramel laitier...", "biscuit roulé crémeux citron, tuiles sésame, fruits de saison et sorbet framboise...", "baba au rhum de votre convenance, crème diplomate, salpicon de fruits de saison et parfait glacé au café ..."et pour étoffer cette offre les soirs nos clients ont pu choisir sur le chariot quelques entremets découpés par les élèves de restaurant.

Afin de jouer le jeu de formation, ont été proposés des pains spéciaux et mignardises du jour fabriqué par cette mention.

Un grand merci au élèves de restaurant qui ont su mettre en valeur ces préparations et contribués à cette réussite.



Tartelette poire pamplemousse



**Biscuit roulé citron, sorbet
framboise...**



Royal chocolat et tarte exotique



**Baba au rhum de votre
convenance...**



Tarte Tatin et Blanc Satin framboise