

Visite du MIN le 22 mars par les 1ères BTn A

- Les différents pôles - Pôle Hôtellerie - Archives -



Date de mise en ligne : dimanche 27 mai 2012

Date de parution : 22 mars 2012

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

La visite de la poissonnerie

La visite de la poissonnerie nous a fait découvrir de nombreuses variétés de poissons et crustacés. Le responsable nous a expliqué comment les fournisseurs venaient s'approvisionner : toutes les marchandises arrivent par bateau, il y a un plan avec les variétés de poissons et leur prix en fonction des saisons, si par exemple le temps est mauvais les poissons vont être plus chers. Nous avons même eu une démonstration de filetage de saumon. Cette partie du m.i.n nous a fait découvrir les échanges entre les pêcheurs et les fournisseurs. L'endroit était froid, les poissons sont classés et rangés dans des caisses blanches qui protègent des températures.

</img2259|center>

La visite du fleuriste

La visite du fleuriste a été rapide, il y a plusieurs utilisations de ces fleurs, elles vont être revendues à d'autres fleuristes, ou à des restaurateurs pour des chemins de table par exemple. Il y avait des fleuristes qui s'occupaient de faire les bouquets et les assemblages. Nous étions impressionnés par leur créativité. L'odeur dans l'entrepôt était lourde de parfum.

</img2255|center>

La visite du promocash

La visite du promocash s'est déroulée en plusieurs étapes, la première pour les vins, les vendeurs nous expliquaient qu'ils avaient beaucoup de vins étrangers, promocash est un grossiste, les restaurateurs achètent tout en gros, il faut avoir une carte spéciale pour venir se procurer des marchandises, un client ne possédant pas de restaurant ne peut pas acheter chez un grossiste.

Les vins proviennent des producteurs de vins, ils sont mis en bouteille et vendus en gros à différents grossistes comme promocash métro ...

La seconde partie de la visite était la visite des rayons, nous avons appris que n'importe qui peut tenir un restaurant, toutes les sauces sont déjà faites, il y a des plats préparés à l'avance du surgelé, mais ceux qui se contentent de réchauffer les plats ne respectent pas la tradition de la gastronomie française.

Ensuite il y avait des pièces pour la viande, du halal, des pièces entières de viande. Des pièces pour les légumes, pour les poissons ...

</img2261|center>

La visite de la bananerie

Cette partie de la visite nous a appris les étapes de l'importation des fruits, les fruits poussent par exemple en Guadeloupe, ensuite ils les ramènent en France, ces bananes sont vertes elles mûrissent dans ces pièces, ils gazent la pièce et la banane mûrit plus rapidement.

</img2264|center>

La visite des fruits et légumes

La visite des fruits et légumes a été pour tous notre partie préférée. Le responsable nous a fait découvrir toutes les variétés de pommes, en les goûtant on pouvait faire la différence, connaître leurs utilisations, par exemple il y a des pommes qui pouvaient se cuisiner, d'autres étaient faites pour la dégustation. Certaines pommes sont les préférées des plus vieux ou des plus jeunes. Ensuite le responsable nous a fait goûter des fruits exotiques, des ananas ...L'entrepôt était gigantesque, c'était la définition même d'un marché, tous les fournisseurs ont une place définie.

</img2268|center>

Nous avons beaucoup appris ce jour là, maintenant nous savons comment se passe les échanges entre les fournisseurs et les producteurs, nous savons d'où viennent toutes les marchandises dans les restaurants.

C'était pour tout le monde une belle expérience.

Nous tenons à remercier nos professeurs Madame Langlois Le Ster et Vincent Langlois qui nous ont permis de faire cette sortie, qui était plus qu'intéressante, nous remercions aussi le responsable qui nous a accueillis très tôt le matin et qui a répondu à toutes nos questions, et qui nous a partagé toutes ces connaissances sur le M.I.N

</img2269|center>