

<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article1919>



Sortie Pédagogique des terminales Bac Pro "cuisine et restaurant", Le boeuf de Waygu



- Nos formations - Hôtellerie -
Date de mise en ligne : mercredi 11 juillet 2018

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

Le Havre - Tous droits réservés

Le jeudi 28 juin, les élèves de TER BAC PRO "cuisine et restaurant" accompagnés par leurs professeurs d'atelier ont réalisé une sortie pédagogique sur le thème : le boeuf de « Waygu » avec pour objectifs : la découverte des viandes de boucherie et des produits Normands.

La journée a commencé par la visite d'une ferme du « célèbre boeuf de Waygu ». Boeuf réputé pour la qualité, la tendreté et le persillé de sa viande. Puis, visite du parc des bisons à bord de camions militaires pour être au plus près des animaux. Pause déjeuner au restaurant du parc avec charcuteries et hamburger à base de viande de bison. Enfin, pour terminer la journée, la visite d'une ferme produisant du fromage de Neufchâtel. Cette visite s'est achevée par la dégustation du fromage Normand. Ce fut une journée très enrichissante et instructive.