

Animation à l'hypermarché AUCHAN Le Havre

- Les différents pôles - Pôle Hôtellerie - Archives -



Date de mise en ligne : lundi 15 octobre 2012

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

Le Havre - Tous droits réservés

Dans le cadre du partenariat avec le centre commercial Auchan Mont Gaillard du Havre, le samedi 6 octobre au matin, un groupe d'élève de la classe de Seconde Bac Pro Cuisine du lycée Jules Lecesne, s'est rendu accompagné par leur professeur M. Leroux Pascal au centre commercial pour y faire quelques démonstrations de recettes et proposer à la clientèle de petites mises en bouches et autres dégustations.

Mme Marie Bozec, Chef de rayon pour l'équipement de la cuisine les attendait avec, petite surprise, un petit déjeuner très sympathique, qui a non seulement permis de restaurer les énergies mais a surtout cassé la glace et lancé d'une agréable manière la matinée... Allez, en tenue, on se lave les mains et en route pour le stand.



</img2347|center>

C'est petit, mais l'équipe est enthousiaste. Comme au lycée, on prépare son matériel, on écoute les consignes du Chef et on se met au travail, en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité : Epluchage des légumes, préparation de la viande. Premiers taillages : « Attention à la manière de tenir son éminceur et à celle surtout de positionner les doigts !! » Ca émince, ça cisèle, ça hache : « Attention, plus la julienne est fine, plus elle cuit vite et plus votre travail sera de qualité »

- ▶ « Oui Chef !!!!! » Certains réalisent les minis brochettes de crevettes au curry, d'autres la mise en place pour la bavette à l'échalote. Mais tous gardent à l'esprit de nettoyer et de ranger dans le mini espace.
- ▶ « Oui, bien sûr, on couvre les aliments avec un papier film avant de les remettre dans le frigo !!! » Les clients du

centre commercial sont intéressés et viennent voir. Le professeur répond aux questions, puis ce sont les élèves qui ayant vaincu leur timidité répondent avec précision, professionnalisme et sourire !!! On en profite pour distribuer des prospectus sur les différents métiers enseignés au lycée : Coiffure, vente, mode, pressing, hôtellerie restauration. Beaucoup de clients sont des anciens de chez Jules, ou connaissent quelqu'un qui..., ou simplement viennent régulièrement au restaurant d'application ou se refaire une teinture. Bon, d'accord, monsieur, c'est plutôt shampoing et la coupe... Il y a même des parents d'élève, pas peu fiers d'ailleurs ... Mme Bozec nous fait un peu de réclame au micro, vite, vite ... Le temps des cuissons approche, le temps passe... : Bon... Comment fonctionne-t-elle cette plaque ? Ah, ça y est, ça chauffe !!!! Le professeur explique : attention à la température, attention à la couleur du beurre : trop clair, l'aliment ne sera pas saisi et cuira dans son eau : donc on étuve, on sue, mais si le beurre commence à colorer, alors là, l'aliment sera saisi : bien pour sauter l'émincé de boeuf, voir pour caraméliser les endives, mais attention, il ne faut pas que ça brûle !!!! Les sauces se finalisent, on commence à dresser. Des élèves se portent volontaires pour aller avec les plateaux dans les allées proposer le résultat de leur travail et accessoirement de petites dégustations.

▶ « Ah oui, les clients posent des questions ... », et il faut leur répondre, mais ce n'est pas difficile et le sourire est là !!! Alors après les brochettes de crevettes et pomme au curry, les noix de pétoncle flambées au whiskey sur julienne, les aiguillettes de volailles vallées d'Auge, on termine avec l'émincé de boeuf, sauce échalotes et vin rouge sur endives caramélisées.... Les clients reviennent au stand nous remercier et nous féliciter. On discute encore, le contact passe bien...

▶ « Quelle heure déjà ? » Ou là, midi moins dix !! On n'a vraiment pas vu le temps passer !!!

▶ « Allez, on s'organise : toi et toi... et toi aussi : vaisselle : toi, tu ranges les reliquats dans le petit frigo : Vous deux, vous rangez le matériel propre dans le chariot, Dimitri, tu prends un peu d'eau et tu nettoies les plaques. Attend, on débranche avant !!!!. » Allez, ménage des postes de travail, on jette les nappes en papier, on nettoie les postes.... Ca y est, c'est fini ...c'est déjà fini !!! On se retrouve tous dans un bureau : petit verre de l'amitié, surtout pour se désaltérer, on rigole, on raconte déjà les petites anecdotes, on essaye de redire l'intitulé complet des recettes, on sait ce qu'on va vouloir faire demain à la maison !! Les expressions des jeunes sont là : « Ouah, c'était rien bon, et la sauce à l'échalotes, j'avais en refaire une à la maison ! » Monsieur Leroux remercie ses élèves de leur rectitude, de leur envie et de leur motivation :-« Bravo les jeunes, c'était un plaisir d'être ici avec vous !! Je suis vraiment fier de vous !! » Mme Bozec y va aussi de son compliment :

▶ « Pour des jeunes de 15 ans qui n'ont commencé la cuisine qu'il y a un mois seulement, Bravo, vous nous avez épatés. Des collègues chefs de rayons m'ont même complimentée sur votre tenue. Bravo encore !!!! Cela prouve votre motivation et la qualité de l'enseignement que vous recevez !!! Pour l'humour, M. Leroux reconnaît qu'ils ont aussi le meilleur professeur du meilleur lycée de la région !!! Il ne reste plus qu'à se dire non pas au revoir, mais à bientôt, à une autre occasion qu'on espère très proche !! Le temps de charger la voiture, et tout le monde se quitte.

▶ « A lundi Chef !! »

▶ « A lundi et bon week-end les jeunes !!! » Alors, merci à Cannelle, Elodie, Jessica, Marina, Mathilde, Alexis, Dimitri, Dylan, Gillian, Jason et Thomas. Merci aussi au Groupe Auchan et à Mme Bozec de leur confiance, et au lycée Jules Lescarne de nous permettre ce genre « d'escapade »

Pascal LEROUX