

<http://www.lyc-pierre-bourdan.ac-limoges.fr/spip.php?article1247>



Les étudiants du BTS NRC sont passés en cuisine

- Formations - Enseignement supérieur - BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client -



Date de mise en ligne : vendredi 11 novembre 2016

Copyright © LYCEE PIERRE BOURDAN - Tous droits réservés

Clôture du projet « Ma santé, une priorité », édition 2016.

Pour clôturer, le projet « Ma santé, une priorité », les étudiants du BTS NRC sont passés en cuisine. Cet atelier animé par Géraldine JANOUEIX (Mutualité Française du Limousin) était l'occasion pour les étudiants d'apprendre à cuisiner des plats simples, avec comme seul moyen de cuisson un micro-onde.

Au programme, cake au jambon et aux olives, au jambon et pruneau, maki pour la partie " salé " ; gâteau au yaourt, gâteau au chocolat, verrine banane fruit rouge pour la partie " sucré ".

En fin d'après midi, les partenaires de ce projet, l'équipe pédagogique, Mme LAMOUREUX, M. BLANC et M. DUPLESSY ont eu le plaisir de déguster les plats confectionnés pendant l'après midi.

Deux partenaires de ce projet (Isabelle BOURILLON - infirmière du lycée ; Mélanie BARSE - intervenante de l'ANPAA) avaient préparé des cocktails (non alcoolisés) pour l'occasion.

Les étudiants ont été enchantés par cette expérience et sont tous repartis avec un livret de recettes de cuisine et de cocktails non alcoolisés.

Merci à tous les partenaires de ce projet (ANPAA, CAST, CSAPA, Entr'AIDSida Limousin, Mutualité française du limousin) et à la MGEN pour le financement de ce projet.

Merci également au personnel de la cuisine qui nous a prêté du matériel et a assuré la vaisselle...