

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE



AGECOTEL 2018 Le lycée Escoffier régale une trentaine de convives Mercredi 7 février 2018

Sous les couleurs de l'Académie Nationale de Cuisine, le lycée Escoffier a réalisé et servi le déjeuner du mercredi 7 février pour une trentaine de privilégiés.

Une Chef Mme LIOT

Un responsable de salle M. BAILLEUL

3 élèves de CAP cuisine 1ère année

3 élèves de Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration

1 élève de CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Dès 8 heures, la brigade de cuisine est à l'œuvre pour préparer le menu qui 4 heures plus tard ravira les papilles de nos convives.

Escalope de foie gras mariné, confiture de citron jaune et fève de tonka

Dos de lieu jaune rôti en écailles de chorizo et jus court au safran

Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Douceur croustillante mangue violette



L'équipe de restaurant rejoint le restaurant éphémère afin de préparer la salle.

Nappage, couverts, décorations florales réalisées par nos élèves de CAP Fleuriste pour orner les tables.

Tous s'activent afin d'être prêt pour midi.

Les convives nous ont félicités.

Les élèves ont apprécié de travailler dans des conditions extrêmes et d'être confrontés à une clientèle de professionnelles.

Ils ont également pu déambuler dans le salon et ainsi rencontrer les partenaires de la profession.

Un grand bravo à tous pour le travail réalisé.

