

# Le Programme National de l'Alimentation 2016-2017

(PNA):

## Ile de Flandre-Lomme : Du champ à l'assiette

Le vendredi 20 janvier 2017,

. 7 élèves CAPa1 Métiers de l'Agriculture-Horticulture du **LEGTPA horticole de Lomme**, accompagnés de M. Rodolphe Longuépé et Gilbert Pierre Martinet : enseignants en technologies informatiques et multimédia et sciences et techniques horticoles

. 6 élèves CAP2 APR (Agent de polyvalent de restauration) du **Lycée Ile de Flandre d'Armentières**, encadrés par :

- M René DEMAZURE : enseignant en Service et commercialisation
- M. Sacha GANZELEVITCH : enseignant en Production culinaire,

se sont retrouvés pour la deuxième fois pour :

- ✓ Préparer un repas complet dans les cuisines
- ✓ Découvrir le dressage d'une assiette et le service à table
- ✓ Déguster complètement le repas
- ✓ Réaliser une analyse sensorielle des 3 plats.



Nous avons cuisiné les légumes produits au lycée horticole :

Poireaux, carottes, navets, épinards, potirons, oignons, échalotes....

M. GANZELEVITCH a piloté en situation réelle, 3 groupes d'élèves dans les cuisines du Lycée Ile de Flandres.

Sous ses consignes, nous avons produit

- un velouté de potiron,
- du saumon à l'unilatéral avec fondue de poireaux, flan d'épinards et navets glacés,
- un cake aux carottes,

Puis les élèves ont « dressé » les assiettes.



M. DEMAZURE nous a préparé avec ses élèves un mojito sans alcool

....rien que ça.....Mmmm.....Il nous expliqué aussi le service en salle.

Nous étions attablés dans la salle de restaurant comme les vrais clients !

Et puis nous avons mangé.... Mais que c'était bon !!!!

Un chouette moment d'apprentissage, de partage, d'échange et de délice pour nos papilles.

La prochaine étape : Les élèves d'Ile de Flandre reviendront à Lomme début avril 2017 pour réaliser des ateliers de production de légumes. Là aussi en condition réelle.



Gilbert Pierre Martinet LEGTPA horticole de Lomme