

Journée des serveurs – « Atouts serveurs 2018 » au Lycée Pardailhan.



Journée des serveurs – « Atouts serveurs 2018 » au Lycée Pardailhan.

Pour le deuxième année consécutive, la section hôtelière du Lycée Professionnel Pardailhan organisait une journée autour des métiers de la salle pour les élèves de seconde BAC PRO restaurant et les 1eres années CAP restaurant.

Motiver les élèves, donner du sens dans les enseignements, permettre aux élèves de se projeter dans un avenir professionnel riche sont les principaux objectifs. Elle doit aussi permettre de faire connaître à ces élèves débutants un métier trop peu médiatisé mais où le savoir-faire, le savoir-être et la culture professionnelle sont indispensables.

Pour cela, la journées était aménagée autour de deux grands moments :

- un entretien avec des professionnels de la salle sur leur métier et leur parcours. Monsieur Casassus de l'Hôtel de France à Auch, Monsieur Latreille sommelier du château Bellevue à Cazaubon, et Charles Meyer, un ancien élève actuellement chef de rang chez Monsieur Bras.

L'après-midi s'est déroulée autour d'ateliers sur les vins ; les fromages et les salaisons, animés par des professionnels tels que Dominique Bouchait Meilleur Ouvrier de France fromager, les salaisons Pierre Sajou, Patrick Bayo des Délices Occitans.

Une belle journée qui permet à chacun, professionnels, élèves et enseignants, de découvrir et de comprendre un peu plus les différentes facettes des métiers de la salle et de promouvoir la qualité et le savoir du Lycée Pardailhan.



Sous l'œil du professeur Jean-Claude Sainte Marie



Avec le conseiller Patrick Bayo



Avec l'ancien élève Charles Meyer



Avec les salaisons Pierre Sajou