

PONT-DES-DEUX-EAUX | Quatre classes ont concouru, aidées des autres formations de l'établissement

Concours de la table presque parfaite au lycée René-Char



Les élèves des quatre classes de CAP APR et ATMFC du lycée professionnel René-Char ont concouru pour dresser la plus belle table et élaborer le meilleur menu au fil des saisons.

À la rentrée des vacances d'hiver, les cinquante élèves de première et deuxième année en CAP APR (agent polyvalent de restauration) et ATMFC (assistant technique en milieux familial et collectif) du lycée René-Char connaîtront les résultats du concours de dressage de tables et de menus presque parfaits.

Les saisons comme thème de cette troisième édition

Leur professeur de service et de cuisine, Virginie Merlin, organise ce concours, qui mobilise toutes les équipes éducatives de René-Char, pour la troisième année.

En 2018, le thème imposé était les quatre saisons. Chacune des quatre classes a ensuite choisi de travailler sur l'une d'elles en imaginant la

mise en place d'une table, de la desserte et du mannequin assortis et l'élaboration d'un menu adapté. Ils ont reçu l'aide de leurs camarades du lycée professionnel : les élèves de la section pressing leur ont repassé les nappes, ceux de la section ASSP (accompagnement, soins et services à la personne) leur ont préparé les fleurs... Dressées dans la salle du restaurant pédagogique pour les portes ouvertes du lycée, samedi 17 février, les tables ont pu être évaluées par les enseignants mais aussi par les visiteurs.

À la clôture des votes, la veille des vacances, Virginie Merlin comptabilisait 150 voix. Quatre prix sont à gagner : "table coup de cœur", "menu presque parfait", "mannequin le plus joli", "qualité du travail effectué".