

L'année a été riche pour les APR en 2016 2017

mardi 19 septembre 2017, par [Massé](#)

Des articles de presse qui reflètent le travail d'équipe et le dynamisme de la section APR

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ
VENDREDI 16 DÉCEMBRE 2016

AVIGNON QUARTIERS

PONT-DES-DEUX-EAUX | Par les apprentis cuisiniers du lycée René-Char

Escapade culturelle et gourmande

Dans le cadre du projet de cuisine "Mieux manger au lycée..." initié par les apprentis cuisiniers du lycée René-Char, Valérie Cognat, leur professeure de cuisine, a organisé une sortie pédagogique dans le Gard.

Accompagnés de deux autres professeurs, Soledad Ben Bardina et Virginie Merlin, les élèves ont d'abord rendu le Musée à l'honneur de la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon, de 1258, soit l'un des plus vieux de France.

Le but était découvrir le métier de restaurateur et le processus de fabrication artisanale de l'huile d'olive. Puis ils sont allés à la rencontre du chef de cuisine renommé, Claude Lambert (Maître Cuisinier de France, docteur d'honneur, titulaire du certificat Méditerranée-cuisine de France 1990/1991). Il les a accueillis dans son restaurant gastronomique "La Terrasse", aux Arques.

Ses élèves ont découvert de nouvelles recettes et ont dégusté des desserts en cuisine. Cette sortie est illustrée par une petite exposition interactive, dans les salles pédagogiques du vieux village des Arques.

Enchantés, ces apprentis cuisiniers ont été de recevoir la visite de Claude Lambert, dans le cadre pédagogique du lycée, au printemps 2017, afin qu'il leur donne un conseil avisé.



Les élèves de première année de CAP-APR du lycée René-Char, accompagnés par leur professeure de cuisine, Valérie Cognat, ont profité d'une sortie pédagogique aux saveurs du Provence dans le Gard.

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ | JEUDI 5 JANVIER 2017

AVIGNON QUARTIERS

PONT-DES-DEUX-EAUX | Dans le cadre du projet "Mieux manger au lycée..."

Les cuisiniers de René-Char vivent la FraîCHAR'titude au fil des saisons

Dans le cadre du projet de cuisine "Mieux manger au lycée..." initié par les apprentis cuisiniers du lycée René-Char, Valérie Cognat, leur professeure de cuisine, a organisé une sortie pédagogique dans le Gard.

Accompagnés de deux autres professeurs, Soledad Ben Bardina et Virginie Merlin, les élèves ont d'abord rendu le Musée à l'honneur de la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon, de 1258, soit l'un des plus vieux de France.

Le but était découvrir le métier de restaurateur et le processus de fabrication artisanale de l'huile d'olive. Puis ils sont allés à la rencontre du chef de cuisine renommé, Claude Lambert (Maître Cuisinier de France, docteur d'honneur, titulaire du certificat Méditerranée-cuisine de France 1990/1991). Il les a accueillis dans son restaurant gastronomique "La Terrasse", aux Arques.

Ses élèves ont découvert de nouvelles recettes et ont dégusté des desserts en cuisine. Cette sortie est illustrée par une petite exposition interactive, dans les salles pédagogiques du vieux village des Arques.

Enchantés par ces visites et rencontres, les élèves ont d'ailleurs été invités pour participer à la compétition de cuisine au lycée René-Char, au printemps 2017, afin qu'ils leur donnent un conseil avisé.



Les élèves de première année de CAP-APR du lycée René-Char ont profité d'une sortie pédagogique aux saveurs du Provence dans le Gard.

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ | SAMEDI 30 JANVIER 2017

GRAND AVIGNON

LE PONTET

Les apprentis cuisiniers du lycée d'Avignon René-Char en lice au 13^e Festival des soupes

Les apprentis cuisiniers du lycée René-Char ont participé au 13^e Festival des soupes organisé par le lycée René-Char et le lycée René-Char.

Les élèves ont participé à la compétition de cuisine au lycée René-Char, au printemps 2017, afin qu'ils leur donnent un conseil avisé.



Les élèves de première année de CAP-APR du lycée René-Char ont profité d'une sortie pédagogique aux saveurs du Provence dans le Gard.

AVIGNON QUARTIERS

PONT-DES-DEUX-EAUX | Un menu provincial gastronomique équilibré a été élaboré pour l'occasion Rencontre culinaire entre les lycéens de René-Char et le chef Claude Lambert de "La Tonnelle"

Véronique Carreau, professeure de cuisine au lycée René-Char à Pont-des-Deux-Eaux, a initié Claude Lambert, maître cuisinier de France, directeur de l'école de cuisine professionnelle "La Tonnelle", en Ardèche. Les deux chefs ont travaillé ensemble pendant un an au sein du CAP APER (agent polyvalent de restauration) pour élaborer un menu provincial gastronomique équilibré. Claude Lambert, chef cuisinier de France, directeur de l'école de cuisine professionnelle "La Tonnelle", en Ardèche, a travaillé pendant un an au sein du CAP APER (agent polyvalent de restauration) pour élaborer un menu provincial gastronomique équilibré. Claude Lambert, chef cuisinier de France, directeur de l'école de cuisine professionnelle "La Tonnelle", en Ardèche, a travaillé pendant un an au sein du CAP APER (agent polyvalent de restauration) pour élaborer un menu provincial gastronomique équilibré.



Les deux chefs de CAP APER de lycée professionnel René-Char, encadrés par Frédéric Boyer, professeur de cuisine et Frédéric Boyer, professeur de cuisine, ont pu le plaisir de travailler ensemble avec le chef Claude Lambert, le restaurant "La Tonnelle".

AVIGNON QUARTIERS

PONT-DES-DEUX-EAUX | Ils sont à René-Char en 1^{re} année de CAP agent polyvalent de restauration Une randonnée pour récompenser les élèves



Encadrés, avec de gauche à droite, les professeurs de cuisine, Frédéric Boyer, et de droite, Frédéric Boyer, les élèves du lycée professionnel René-Char, en sortie à Villeneuve-de-Bergues, pour vivre une belle année scolaire.

Dans le cadre de projet "Animalement" lancé par le lycée René-Char, les élèves de première année de CAP agent polyvalent de restauration ont bénéficié d'une randonnée organisée par le lycée. Cette randonnée a permis aux élèves de découvrir la région de Villeneuve-de-Bergues et de vivre une belle expérience collective. Les élèves ont été accompagnés par leurs professeurs et ont pu profiter de la vue sur la vallée de la Drôme. Cette randonnée a été l'occasion pour les élèves de se rapprocher de la nature et de vivre une expérience collective. Les élèves ont été accompagnés par leurs professeurs et ont pu profiter de la vue sur la vallée de la Drôme.

Après une randonnée pédagogique dans la vallée de la Drôme, les élèves ont pu profiter de la vue sur la vallée de la Drôme. Cette randonnée a été l'occasion pour les élèves de se rapprocher de la nature et de vivre une expérience collective. Les élèves ont été accompagnés par leurs professeurs et ont pu profiter de la vue sur la vallée de la Drôme.