

Ateliers show cooking, un festival de saveurs


[Recommander](#)
[Partager](#)

Vous et 12 autres personnes recommandez ça.

[TWITTER](#)
[G+](#)

Pour permettre aux jeunes et à leurs parents de s'informer sur les formations et métiers en hôtellerie-restauration et tourisme, quatre lycées hôteliers proposent des Ateliers show cooking réunissant les élèves des trois BTS concernés.

Pain perdu avec une fondue de poireau et son fromage frais, pomme flambée au calvados rehaussée sur un toast,... Toutes les 30 minutes, les élèves des deux BTS « Hôtellerie-Restauration » et du BTS « Responsable-Hébergement » se livrent à des démonstrations de leur savoir-faire sur le stand du Campus des métiers et des qualifications. Et tous les quart d'heure, réalisation de softdrink au shaker suivie d'une dégustation. Les arts de la table sont en fête !

La présence du stand Campus des métiers et qualifications illustre d'ores et déjà la fusion des BTS qui va s'opérer à la rentrée 2018. Les deux BTS « Hôtellerie-Restauration » et le BTS « Responsable-Hébergement » auront désormais une première année de tronc commun avec pour objectif de laisser plus de temps aux élèves pour déterminer leur préférence vers la cuisine, l'hébergement ou le service. Quatre lycées sont présents : Georges Frêche (Montpellier), Christian Bourquin (Argelès-sur-Mer), Chaptal (Mende), Jean Moulin (Pézenas).

Pratique :

- Atelier show cooking toutes les 30 minutes, de 9h à 12h puis 14h à 17h.
- Portes ouvertes - Georges Frêche (Montpellier) : 10 février.
- Portes ouvertes - Christian Bourquin (Argelès-sur-Mer) : 9 et 10 mars.
- Portes ouvertes - Chaptal (Mende) : 2 et 3 mars.
- Portes ouvertes - Jean Moulin (Pézenas) : 3 février.