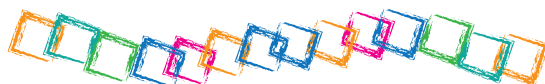


PROGRAMME

Journée portes ouvertes

Samedi 16 mars 2019 de 9h00 à 17h00



INFOS PÉDAGOGIQUES & INSCRIPTIONS EN APPRENTISSAGE, 3^{ème} étage

- Pôle « Inscription », *palier*
- Formations Charcuterie & Traiteur, *salle 32*
- Formations Cuisine, *salle 33*
- Formations MCP/MCD/BTM, *salle 35*
- CAP Pâtisserie et Boulangerie en 1 an, *salle 36*
- CAP Pâtisserie et Boulangerie en 2 ans / Bac Pro boulangerie pâtisserie, *salle 37*

INFOS PÉDAGOGIQUES & INSCRIPTIONS FORMATION CONTINUE, 2^{ème} étage

- Pôle « Formations Adultes » (CAP pâtisserie, charcuterie, cuisine, boulangerie), *salle 26*
-Info sur les dispositifs de formation professionnelle hors apprentissage : 10h30-11h30 et 14h00-15h00
-Permanence : 9h-10h00, 11h30-12h30 et 15h00-17h00
- Pôle « Grandes Enseignes » (offre variée de CQP dans le domaine alimentaire), *salle 27*

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ET CONFÉRENCES THÉMATIQUES

- **Pâtisserie**, *Amphi labo 1, 1^{er} étage*

10h00 : Les décors en pâte d'amande
12h00 : Le cake et sa garniture
15h00 : Le biscuit à la cuillère

- **Charcuterie**, *Amphistage*

14h00 : La saucisse aux herbes

- **Cuisine**, *Labo Massard, niveau 0*

11h30 : Cuisiner un filet de veau Orloff
14h30 : Plat cuisiné de nos grands-mères

- **Analyse sensorielle**, *Labo Enodis, 2^{ème} étage*

10h30, 11h30, 12h30, 13h30, 14h30, 15h30 : *Exercices et jeux autour du goût*

- **Traiteur**, *Amphistage*

11h00 : La rilette de saumon

- **Boucherie**, *Labo Massard, niveau 0*





10h30 : Fabriquer un filet de veau Orloff

- **Service & TOR**, *Restaurant d'application «Jardin des Saveurs», niveau 0*

13h00 : Dresser une table

Attention : En dehors des créneaux de démonstration thématique, les laboratoires de pratique sont accessibles pour des visites. Les formateurs et leurs apprentis y réalisent des exercices toute la journée.

Fléchage couleur par métier

-  Charcuterie - Traiteur
-  Pâtisserie - Boulangerie
-  Cuisine
-  Boucherie