

Le service lors des repas pédagogiques

Les élèves de 3^{ème} HAS préparent des repas pédagogiques.

Qu'est-ce qu'un repas pédagogique ?

C'est un repas préparé et servi par les élèves de la section Hygiène Alimentation Service du collège, selon un thème. Les adultes du collège (et parfois de l'extérieur du collège) s'y inscrivent et paient leur repas au service d'intendance du collège.

Qui fait quoi ?

Il y a deux groupes. Un groupe cuisine et un groupe sert.

Nous allons parler du groupe qui fait le service.

Il faut avoir une tenue particulière pour le service qui est composée de :

- une jupe ou un pantalon noir
- un veston noir
- une chemise blanche

1. Préparation de la salle avant l'arrivée des clients

Les élèves préparent la salle de restaurant (ils lavent le sol, les tables, les chaises...). Ils préparent ensuite des décorations selon les thèmes choisis. Ils sortent le matériel pour dresser la table et enfin dressent la table.

Thème de dressage : l'Italie



2. Lorsque les clients sont présents

Les élèves accueillent les clients et les placent à leur table. Ils servent les plats et ils expliquent ce qu'il y a dans les plats.

Les élèves attendent que les clients mangent puis ils débarrassent. Ils surveillent si il manque de l'eau ou du pain à table.

Le repas est composé d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et d'un café ou d'un thé.

3. Quand les clients sont repartis.

Les élèves débarrassent les tables et remettent en ordre la salle de restaurant.



Thème de dressage : l'Automne