## Projet Fondation Paul Bocuse année scolaire 2018 2019 3°A SEGPA Collège G Clemenceau

Cette année nous avons eu la chance de pouvoir travailler avec <u>la Fondation Paul</u> <u>Bocuse.</u>

La première séance on nous présenté la fondation, les valeurs de Mr Paul Bocuse et les métiers de la restauration.

Ensuite on est allé visiter **la Brasserie Nord** et on a été impressionnés par la disposition des tables.

Avec le projet Paul Bocuse on a découvert les origines du chocolat, sa fabrication et ses transformations. On a aussi eu droit à une dégustation des chocolats et on devait découvrir les différents goûts du chocolat

On a aussi visité des boutiques à **la Halle Bocuse**. On a aussi pu apprendre l'histoire des mères lyonnaises et l'histoire des papillotes et les métiers des différentes boutiques.





Pour terminer le projet nous sommes allé manger à la Brasserie Bocuse de l'Ouest . On a visité les cuisines, découvert des métiers avec le responsable de cuisine, le responsable du laboratoire pâtisserie, les serveurs.

Le repas était délicieux. Pendant le repas un membre de la fondation Bocuse nous a initié aux règles de savoir être à table.

Ce projet nous a permis de découvrir un Univers où règne l'Exellence.

Article rédigé par les élèves de 3° A HAS

