

**Ateliers de pratique culinaire Fondation Paul BOCUSE 2023-2024 Mercredi 14h à 17h**  
**Collège La Binquenais Rennes Planning annuel**

	SEPTEMBRE 2023	OCTOBRE 2023	NOVEMBRE 2023	DÉCEMBRE 2023	JANVIER 2024	FÉVRIER 2024	MARS 2024	AVRIL 2024	MAI 2024	JUIN 2024
Date	27 septembre	11 octobre	08 novembre	20 décembre	10 janvier	07 février	13 mars	03 avril	15 mai	05 juin
Chefs	H. Jacquet C. Paigier	C. Paigier	C. Paigier	H. Jacquet	H. Jacquet	C. Paigier	H. Jacquet Y. Chevalier	C. Paigier	S. Perrotte	H. Jacquet C. Paigier
Enseignantes	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel
Réalisations	<b>Volaille en croûte de cèpes</b> <b>pdt grenaille</b>  <i>Travail sur les champignons</i>	<b>Tarte à la livèche /aux herbes</b>  <i>les herbes aromatiques</i> <i>commande au jardin des Cols verts</i>	<b>Œuf mollet nid de courge spaghetti sauce Mornay toast gratiné brie de Meaux et poire</b>	<b>Bûche de fin d'année</b>  <i>crème pâtissière génoise poires pochées fleurs de pois/ butterfly pea flower</i>	<b>Soupe et velouté</b>	<b>Parmentier de poissons à la patate douce</b>	<b>Autour du chocolat</b>  <b>Intervention fixée le 1<sup>er</sup> juin, reprendre contact en janvier 2024</b>	<b>Pavlova aux fruits de saison</b>	<b>Confiture</b>	<b>Le temps d'un partage</b> <i>Sardinade mousse de betterave velouté de concombre...</i> <i>Remise des diplômes en présence des familles sirops sauge/sureau/ menthe marocaine</i> <b>à la campagne</b>

10 MODULES OPTION CUISINE ET ENTREPRISE NIVEAU 4°

	SEPT 2023		OCT 2023	NOV 2023		JANV 2024	FEV 2024	MARS 2024	AVRIL 2024	MAI 2024	JUIN 2024
Date	13 septembre 2 heures  14h/16h	20 septembre 3 heures 14h/17h	18 octobre 3 heures  14h/17h	Mardi 14 novembre Fromage 15h/17h30	Mercredi 22 novembre Dinard à la journée	Tradeoz 17 janvier ? À confirmer	14 février 15h/18h Le Saison	Théorie 27 mars		Mardi 14 mai fraise/ rhubarbe cueillette 13h00/17h	
Chefs			C. Paigier				R. Kervarrec			M. Ferron	
Enseignantes	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel Déjeuner chez Léon Le Cochon	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel Déjeuner au restaurant pédagogique	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel	C. Buhagiar S. Bordes-Saurel
Contenu	Prise de contact présentation matériel Figure de Paul BOCUSE gastronomie	Jardin des Cols verts programme A-45' présentation du lieu et de la maraîchère B-45' jardinage C-45' travail sur les aromates recherche dans le jardin et dégustation Sirops sauge/menthe marocaine et sureau	Visite des cuisines du restaurant Léon Le Cochon : Institution rennaise et travail sur les cocktails travail sur la carte du restaurant  malettes de couteaux de cuisinier		Lycée hôtelier de Dinard restaurant d'initiation cuisine service		Mise en place d'un service Restaurant étoilé Le Saison Saint-Grégoire	Bilan intermédiaire cartes des restaurants services en salle Questions à préparer pour M. Ferron		Ferme de la Réauté discussion avec M. Ferron	Élèves à revoir avant les vacances d'été