

AU LYCÉE DES MÉTIERS ET DE L'HÔTELLERIE À MAZAMET



Huit élèves en Mention Complémentaire Organisateur de Réception ont organisé dans le cadre d'un projet pédagogique le «Concours Duo 2 Chefs». Une manifestation qui leur permet de mettre en application les compétences acquises tout au long de l'année. Les élèves organisateurs ont géré tout l'événement en respectant le budget alloué, grâce à l'implication des divers fournisseurs du lycée qui ont accepté de jouer

les rôles de sponsors pour ce concours inédit qui s'adressait aux élèves de 1re : huit élèves ont participé à ce concours qui a valorisé les métiers de l'hôtellerie-restauration, et mis en valeur l'esprit de brigade et de créativité. Sous la houlette de jurys composés de professionnels, les huit élèves se sont affrontés en binôme autour de 4 épreuves techniques : la production culinaire : 2 h 30 de préparation créative en duo (cuisinier et serveur) avec 2 produits imposés. Services et commercialisation : une épreuve de création d'un cocktail sans alcool et d'un cocktail avec alcool. Les 2 cocktails ont été exécutés par le serveur et argumentés par le cuisinier. Une épreuve technique : réalisation d'un Tartare de magret de canard pour deux personnes et valorisation de la préparation. Une épreuve «arts de la table» : réalisation de la mise en place à la carte d'une table de 4 personnes sur le thème «Soirée de gala printanière» à l'aide de décorations mises à disposition et d'un élément personnel de mise en œuvre. A l'issue de la journée s'est déroulée la remise des prix : le seul duo de filles participant a décroché le 1er prix avec les félicitations du jury : Auriol Laura et Doumens Eloïse. Les autres participants terminent 2e ex-aquo. Un cocktail dînatoire préparé par les élèves de la MCOR sous la houlette de leurs professeurs a clôturé cette belle manifestation.

La Montagne noire n° 5501 du 30 mai 2017.