

Article proposé sur le site du collège Félix Gaillard pour la présentation du projet en SEGPA

**4^{ème} SEGPA : Champ professionnel "VENTE - DISTRIBUTION - MAGASINAGE"
Atelier préprofessionnel : FABRICATION et VENTE de GÂTEAUX et CONFISERIES.**

Mercredi 19 février 2014



À la demande de Mme PAYEN, professeure en charge de l'atelier "Vente Distribution Magasinage" de la SEGPA, M. RASTIER, chef cuisinier du collège a rejoint les élèves de 4^{ème} SEGPA pour se présenter. Il a expliqué l'organisation des ateliers culinaires qui se dérouleront de février 2014 jusqu'en juin 2014.

L'après-midi a été consacré à la visite des cuisines, à la présentation du matériel et à l'explication des documents professionnels et des normes d'hygiène en collectivité.

Le premier atelier d'initiation a eu lieu le mardi 11 février 2014 par la réalisation d'un gâteau roulé à la confiture de fraise. Le respect rigoureux des règles d'hygiène a été observé. Chaque élève avait une tenue professionnelle pour assurer la préparation des gâteaux.

Le bilan est déjà positif, les gâteaux étaient délicieux et les élèves fiers de leurs réalisations.

D'autres ateliers auront lieu jusqu'en juin et seront suivis le lendemain par la vente des gâteaux ou confiseries réalisés par les élèves au marché couvert de Cognac le mercredi matin.

