



GMIT International Cook Serve Challenge

publié le 08/05/2016

Retour d'expérience incluant une vidéo à laquelle élèves et professeurs d'enseignement professionnel ont contribué.

Descriptif :

Une équipe du Lycée Hôtelier de La Rochelle composée de 5 serveurs et de 5 cuisiniers a participé à cette compétition internationale qui s'est déroulée du 14 au 16 mars 2016 à Galway.

Il est rare de trouver une compétition qui réunisse le travail des cuisiniers et des serveurs et mette en avant l'esprit d'équipe : c'est chose faite avec le GMIT International Cook Serve Challenge !



Une équipe du Lycée Hôtelier de La Rochelle composée de 5 serveurs et de 5 cuisiniers a participé à cette compétition internationale qui s'est déroulée du 14 au 16 mars 2016 à Galway.



Cette compétition permettait de présenter et de confronter le savoir être et les savoirs faire des élèves en cuisine, en salle et même en anglais

pour nos petits frenchies.

La tâche était ardue, nos élèves étant les seuls compétiteurs non anglophones. Mais l'occasion était trop belle de montrer que l'anglais a toute sa place dans l'enseignement professionnel.

De belles rencontres et une formidable expérience pour notre équipe qui, même si elle a été déçue de ne pas avoir remporté le Grand Prix, revient quand même avec les prix de « best wine waiter », « best table service and napkin folding », « best service workflow » et « best fish main course ».

Merci au GMIT pour son accueil épatant et félicitations aux élèves pour le travail fourni et leur performance !



Cook serve welcome evening (MPEG4 de 35.2 Mo)

Les professeurs d'enseignement professionnel - cuisine et service ainsi que les candidats livrent leur expérience en anglais.