



Planning prévisionnel Thierry MILLET

« M.O.F Maître Hôtel du Service et des Arts de la table »

Dates	Heure	Classe	Thème souhaité	Professeur accompagnant
Lundi 30 Janvier	09H15/11H10 Restaurant CFA	2 BP Cuisine et restaurant Apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> Présentation du parcours Echanges avec apprentis 	Maryline PAQUEREAU Bruno CARATIS
Déjeuner lycée ??	11h30/12h00			
Lundi 30 Janvier	15H00/18H00 Restaurant Fleur de Sel	1 CSR	<ul style="list-style-type: none"> Accord Fromages et vins 	Hervé GROLLIER Marie BODIN
Mardi 31 Janvier	08H00/12H00 Restaurant Lay Yon	1 BTS MHR	<ul style="list-style-type: none"> 1 flambage Crêpes classiques et Suzette 1 découpage (Selle agneau, gigot) Dégustation Aveugle 1 Porto + 1 Maury 	Sandrine ACHER
Déjeuner au lycée	12H00/14H00 FLEUR DE SEL			Proviseur DDF
Mardi 31 Janvier	12h00/14h00 Restaurant Fleur de Sel	1 CSR	<ul style="list-style-type: none"> Buffet de flambages 	Hervé GROLLIER Marie BODIN
Mardi 31 Janvier	14h00/16h00 Restaurant Lay Yon	T STHR	<ul style="list-style-type: none"> 1 flambage Crêpes classiques et Suzette Dégustation vins (1 Côteaux Layon +1 Champagne) 	Sandrine ACHER
Mardi 31 Janvier	17H00/18H00 Restaurant Lay Yon	2 MHR1	<ul style="list-style-type: none"> Présentation du parcours Règles Savoir vivre/Savoir Etre 	Hervé GROLLIER Nicolas ROUSIERE