

Relever un défi VegOresto au restaurant d'application**Mise en pratique au restaurant d'application de l'établissement**

Les jeunes cuisiniers accompagnés de leur professeur de cuisine conçoivent et réalisent un menu 100 % végétal et en fixent le prix. Les jeunes serveurs accompagnés de leur professeur de salle assurent le service et l'encaissement des repas.

** Les ingrédients nécessaires à la réalisation du repas sont à la charge de l'établissement et seront compensés par la facturation des repas aux clients.*

VegOresto Pro s'occupe de la mise en page du menu, de la communication sur les réseaux sociaux, d'envoyer un communiqué de presse...), et de l'animation du repas, sous réserve de bénévoles disponibles dans le secteur géographique.

Objectifs

Ce module est complémentaire au module précédent. Il s'agit d'un véritable projet pédagogique qui permettra à vos élèves de mettre en pratique les savoirs acquis lors du module 1.

Animation

VegOresto Pro ou des représentants locaux en fonction des disponibilités.

Public concerné

Cuisiniers et serveurs en formation.

Informations pratiques

Durée : 2 h à 3 h environ.

Lieu : au restaurant d'application de votre établissement.

Coût de la communication : entièrement gratuit.

Coût du repas pour les clients : à définir par le professeur de cuisine et son groupe.

Matériel à prévoir : tables du restaurant dressées pour le service.

Planifier et réserver une intervention

Contactez-nous par mail :
ecoleshootelieres@L214.com

Contactez-nous par téléphone :
06 37 49 90 41