

Echanges entre le lycée hôtelier de La Rochelle et l'UFA de Bourcefranc

Publié le 01-06-2016



Dans le cadre du nouveau campus des métiers, Terroir & Gastronomie, le lycée Hôtelier de La Rochelle et l'UFA de Bourcefranc se sont associés pour échanger leurs expériences dans le domaine de la production et la cuisine des produits de la mer.

Le 26 avril 2016, les apprentis de la classe de terminale Baccalauréat Professionnel Cultures Marines de Bourcefranc recevaient les élèves du lycée hôtelier de La Rochelle pour une visite de l'exploitation ostréicole sous la direction du chef d'exploitation Guillaume GAUDIN. Ensuite équipés de gilets de sauvetage, c'est l'embarquement sur « Emile Godillot » et la « Navicule Bleue » pour une journée de découverte de la production des huîtres dans le bassin de Marennes Oléron. Pour certains élèves de la Rochelle, la sortie en mer était une première et les inquiétudes disparaissent très vite dès la sortie du port. Paul, Florian, Dylan, Léo et Loïc apprentis à Bourcefranc, expliquent avec passion leur métier à leurs collègues qui découvrent que les huîtres qu'ils cuisinent, nécessitent beaucoup d'attention. Ensuite les jeunes prennent progressivement la barre, participent aux manœuvres et deviennent des « marins » l'espace d'une journée. Puis pique-nique sur le bateau et enfin découverte des parcs à pied à marée basse.

Suite dans l'article suivant