



« Le Lycée de NAVARRE était là »,

Pour la septième année consécutive les élèves de Seconde et Première BAC PRO Organisation et Production Culinaire et Commercialisation et Service en Restauration, épaulés par les Terminales C.A.P. Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif du Lycée de Navarre de Saint Jean Pied de Port ont réalisé et servi le déjeuner du vendredi, soit près de 450 repas en moins de 1h30. Pas Mal !!!

Menu :

Velouté de potiron

Fondant de jarret de porc Manex, jus onctueux, légumes d'automne braisés.

Fromage AOP Ossau Iraty

Entremet chocolat lacté, fruit rouges



Plat réalisés sous l'impulsion de leur parrain pour l'occasion, le Chef Bixente Chapelet du restaurant Gaita-Baigura à Mendionde.



Les plats ont été élaborés lors des séances de travaux pratiques par les élèves de Seconde et de Première de la filière O.P.C et transportés en liaison froide jusqu'au salon.

Arrivés au salon à 10h, les élèves ont pris possession des locaux. Les cuisiniers ont remis en température le plat et dressé les desserts. Pendant ce temps, les serveurs et les élèves de la section A.T.M.F.C. ont dressé la salle (360 places assises), afin d'accueillir les premiers convives à midi.

14h00 fin du service, les élèves ont remis en place le hall d'exposition, pour accueillir toutes les autres manifestations prévues.

