

Tarn-et-Garonne. Journée de cohésion pour les futurs managers en restauration du lycée Jean-de-Prades



Éducation, Saint-Antonin-Noble-Val, Castelsarrasin

Publié le 02/10/2021 à 17:31

La nouvelle promotion d'étudiants en BTS management hôtellerie – restauration (MHR) du lycée Jean-de-Prades à Castelsarrasin (Tarn-et-Garonne), a rencontré des professionnels et producteurs de leur filière.

C'est une sortie d'intégration dont se souviendront un moment les étudiants de la nouvelle promotion BTS management en hôtellerie-restauration (MHR) du lycée Jean-de-Prades, à Castelsarrasin. C'est sur le domaine viticole de Montels à Albias avec qui l'établissement secondaire est partenaire, que le propriétaire Philippe Romain a accueilli cette session des futurs managers. « Les terminales STHR et les BTS MHR, précise la proviseure Valérie Charpin, avaient déjà participé en septembre à la fête des vendanges organisée par le domaine ». Le viticulteur Philippe Romain dont on connaît la passion pour la vigne et le vin, a transmis son enthousiasme aux premières années de BTS. Il a ainsi fait découvrir l'histoire du domaine, les méthodes de vendanges et les différentes étapes de la vinification.



Au domaine viticole de Montels à Albias, séance dégustation / Photo DDM,

Des crus sur les tables du restaurant éphémère

La visite ne pouvait s'achever sans une dégustation au chai. « Les vins du domaine de Montels seront sélectionnés pour notre restaurant éphémère le 7 octobre prochain à l'abbaye de Belleperche (Cordes-Tolosannes) », informe la cheffe d'établissement. C'est dans les vignes du domaine qu'étudiants et enseignants ont partagé un pique-nique, avec diverses saveurs de Kombucha dont le processus de fermentation a été étudié en cours de sciences et technologies des services avec leur enseignante Elisabeth Camilotte. Toujours dans le cadre de leur formation notamment en termes d'approvisionnement et de mise en œuvre de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE), les étudiants se sont rendus dans la foulée à la ferme le Maraudeur à Saint-Antonin-Noble-Val. La cogérante Sylvie Mille leur a expliqué le processus d'élevage des volailles, les normes sanitaires, les critères de développement et la méthodologie de mise en vente. Elle n'a pas oublié d'évoquer les enjeux du marché de la volaille avec une prédominance des industriels sur les petits producteurs indépendants. L'éleveuse leur a aussi présenté leur initiative de drive fermier fait en partenariat avec des producteurs locaux permettant aux consommateurs de disposer de produits en circuits courts et de bonne qualité.



A la découverte des plants de légumes / DDM,

En clôture, l'équipe pédagogique (Coline Copleutre, É. Camilotte, professeures de services et Antoine Farin, prof d'économie et gestion hôtelière) avait prévu la visite d'une ferme novatrice de légumes et de plantes aromatiques, développée par Pierre Aubignac et Jérémy Le Moinier, pour démocratiser les pratiques aquaponiques. Les productions sont vendues principalement à des profs de la restauration.



Max Lagarrigue
suivre ce journaliste 