

Projet « découverte des métiers directs et indirects de la distribution et de la restauration » avec les 1 Pro A, les 13 et 14 Mai 2019

- La classe de 1 Pro A accompagnée de Mr Olivier. C (Professeur de service et commercialisation) et de Mr Barbier. D (Professeur de production culinaire) a effectué un voyage de découverte en région Rhône-Alpes.

- Pendant ce voyage nous avons pu visiter :

La citée du chocolat Valrhona à Tain l'hermitage

La boulangerie Pâtisseries & Chocolats le Mr Lionneton (MOF/ meilleur ouvrier de France) à Bourg de Péage (26)

Le domaine viticole de Gilles Robin à Mercurol (26)

La cave des Pères Chartreux à Voiron (38)

- Restauration et hébergement pendant le voyage :

Nous avons été accueilli le Lundi midi au restaurant d'application du lycée Hôtelier de Tain l'hermitage. Les élèves seront unanimes pour reconnaître que l'accueil dans cet établissement est exemplaire.

Le Lundi soir nous avons pris le repas au Domaine viticole Gilles Robin. Ce couple de viticulteurs propriétaires du Domaine avait mis à notre disposition un buffet campagnard de qualité et très copieux.

Pour l'hébergement nous avons réservés des chambres au CAT-Hotel de Bourg de Péage.

Le Mardi midi nous avons été accueilli au Lycée Edouard Herriot à Voiron.

- Budget et financement

Pour financer ce voyage le Lycée François Bise a fait appel à la région Rhône-Alpes qui apportera une subvention importante (1500 €) pour la faisabilité du projet.

Nous tenons à remercier particulièrement la région Rhône-Alpes sans laquelle rien n'était possible.

Mr Olivier. C

Mr Barbier. D