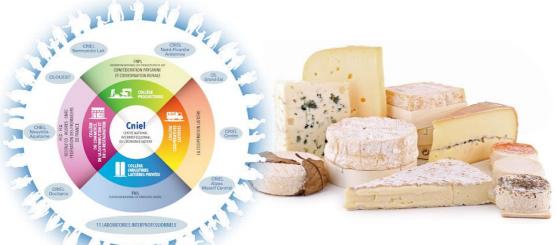
SELLS SECTOR Institution NOTRE-DAME LA RICHE à TO





ZOOM SUR

Partenariat CMIEL - École Hôtelière

Jeudi 11 Février 2021

Dans le cadre des partenariats de l'éducation nationale et de la filière laitière, deux intervenants du **CNIEL** étaient présents ce jeudi 11 février 2021 à l'École Hôtelière, afin de renforcer les connaissances de nos élèves sur les produits laitiers et en particulier, selon le thème abordé, autour d'un travail spécifique sur les fromages.

Les classes de TERM BAC PRO, de 1ère CSR et de 1ère STHR ont bénéficié de ces formations spécifiques.



CNIEL : Centre national interprofessionnel de l'économie laitière

Trois missions principales incombent à cet organisme :

- Organiser les relations économiques entre producteurs et transformateurs dans le cadre de la réglementation française, européenne et internationale et faire connaître les positions de la filière française sur l'évolution de ce cadre réglementaire.
- Coordonner des programmes de recherche collective pour une meilleure connaissance du lait tout au long de son élaboration, de la production jusqu'au consommateur, et gérer collectivement la sécurité des produits laitiers dans l'intérêt des consommateurs.
- Promouvoir les produits laitiers auprès des consommateurs français par des campagnes de publicité, de promotion et d'information et, en particulier, valoriser leurs qualités nutritionnelles en s'appuyant sur des connaissances scientifiques.
 Parallèlement, mettre en place des programmes de promotion collective sur les marchés extérieurs.

ACTUALITÉ



Mardi 9 Février 2021

Rappel: Nos élèves de 6^{ème} sont équipés de tablettes. Cela développe leur créativité et leur offre la possibilité de rejoindre le Digit#l@b.



Jeudi

13h10-13h50



Et nos collégiens qui le souhaitent prennent leur sac à outils!

ACTUALITÉ

Bienvenue à l'écran connecté du PES!

Février 2021



La salle du co-working du pôle Enseignement Supérieur accueille désormais un écran connecté! Les étudiants pourront être informés des actualités liées à l'enseignement supérieur sur ce bel écran!

L'École Hôtelière toujours aussi active



Que ce soit lors d'un atelier de préparation de cocktails et de connaissance de produits avec les Étudiants de BTS MHR ou lors de TP sur le thème de la Bretagne avec les élèves de 2^{nde} CSR, toujours dans le respect des gestes barrières, l'École Hôtelière continue à former nos jeunes.

Ainsi, le vendredi 05 février la Bretagne s'est invitée en Touraine. Les convives ont pu découvrir le véritable Kig Ha Farz du Finistère nord. Un conseiller culinaire venu, pour l'occasion, de Bretagne a guidé les jeunes dans l'élaboration de ce plat emblématique de la pointe finistérienne, ce plat peut être comparé à un pot-au-feu mais plus gourmand et agrémenté d'une semoule de far au sarrasin.

Cette séance a bien entendu été l'occasion pour les élèves en service en salle de s'exercer à la réalisation de crêpes sur le véritable Bilig en manant le rozel et le span!