

Projet d'Etablissement Langues Vivantes : anglais / cuisine / pâtisserie

mercredi 18 janvier 2017, par [Mme MIRAS, prof d'anglais](#)



Commenter son travail en anglais, pas facile !

Projet des Seconde Bac Pro Boulangerie Pâtisserie et des Seconde Bac Pro Cuisine

Dans le cadre du **Projet Langues Vivantes d'Etablissement** nous avons fait cours en co-animation avec la professeure d'anglais (Mme MIRAS) et les professeurs de spécialité :

La 1^{ère} séance s'est déroulée **mardi 10 janvier 2017** avec les 2 Pro BP, non sans motivation et souci d'appliquer ce qui a été fait en cours depuis le début de l'année, chaque semaine.

Nos élèves ont mesuré la difficulté de produire et de commenter simultanément son travail en anglais, citant les ingrédients, les ustensiles employés et les techniques utilisées pour fabriquer la Galette des Rois, le Croque-monsieur ainsi que le Mille-feuilles.

Ils ont aussi constaté qu'ils se débrouillaient plutôt bien ! Une expérience positive qui leur permet de lier le cours d'anglais et leur future vie professionnelle. Cette intervention sera renouvelée régulièrement au cours de leurs trois années de formation.

Professeurs de pâtisserie : avec nos collègues et professeurs M. RAJON et M. BARELLI.

Bravo pour leur motivation et leur participation active !

La 2^{ème} séance s'est déroulée **jeudi 19 janvier 2017** avec les 2 Pro C nous avons constaté la même motivation et le même souci d'appliquer ce qui a été fait en cours depuis le début de l'année, chaque semaine en classe d'anglais.

Chaque élève a du doublement se concentrer pour produire et commenter simultanément son travail en anglais, citant les ingrédients, les ustensiles employés et les techniques utilisées pour préparer le menu proposé au restaurant d'initiation ce jour :

Salade œufs mollets et Fourme d'Ambert

Bavette grillée pommes noisettes

Oeufs à la neige

Ils ont eux aussi constaté qu'ils se débrouillaient plutôt bien ! Une expérience positive qui leur permet de lier le cours d'anglais et leur future vie professionnelle. Cette intervention sera renouvelée régulièrement au cours de leurs trois années de formation.

Professeurs de cuisine : M. DALLEMAGNE et M. WINKLER.

Bravo pour leur motivation et leur participation active !