

BUFFET DE RESTITUTION

Rayssa, Karine, Yacine, Yasser, Mouawiya, Camil

Objectifs

- ✓ Partager un moment agréable tous ensemble
- ✓ Remercier les partenaires
- ✓ Apprendre à cuisiner

Notre équipe



Rayssa - Dynamique

Camil - Ponctuel

Karine - investie

Yasser - Informaticien

Muawiya - Ambitieux

Yacine - Cameraman

Les compétences sollicitées

- ✓ MOTIVATION 
- ✓ AMBITION 
- ✓ FIABILITÉ 

Remerciements

Merci à Angélique de nous avoir aidé durant toute cette année, Nadine de nous avoir pris en stage et laisser tester des plats dans son restaurant, et aux employés de la cantine de nous avoir très gentiment accueilli.

Les grandes étapes

1

Rencontrer notre mentor Nadine, et planifier le buffet :

- choisir le menu et le lieu
- Faire valider par M. Rochas

CA N'A PAS ÉTÉ FACILE
DE SE METTRE D'ACCORD
SUR LE MENU QUE NOUS
VOULIONS PROPOSER



Nadine BREVET
Gérante restaurant Canard
Pressé
Rillieux-la-Pape

Nadine nous a pris en stage durant cette période et beaucoup aidé

2

Lister les ingrédients des recettes, faire la liste de courses, planifier l'organisation



Cette étape était très longue, il y avait beaucoup de quantité, on a du apprendre à utiliser les tableaux Excel.

3

Cuisiner pour la soirée d'orientation et Job IRL



On a été efficaces et lucides !
On était très fiers du résultat
et que tout le monde nous
fasse des compliments

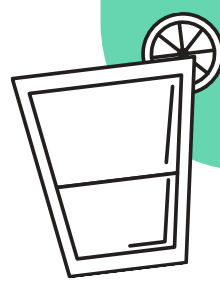
4

Choix et installation de la salle : chaises , tables , décorations

Angélique nous a conseillé, a fait les commandes pour nous
et nous a aidé à nous mettre d'accord.

5

REGARDEZ AUTOUR DE VOUS. ET
BONNE DÉGUSTATION !!!



Nous sommes fiers d'avoir eu de bons retours sur nos plats et il y avait une bonne ambiance dans l'équipe.

J'ai trouvé difficile de se mettre d'accord sur le menu et la décoration

On retiendra ...

La bataille d'eau
dans la
la cuisine

Karine
râlait toutes les séances
pour au final travailler

Rayssa qui se vantait
de ses choux à la
vanille

Les meringues de
Samina