



TRÉGUNC ● À Saint-Marc, les lycéens s'entraînent pour leur « chef-d'œuvre »

Marie de Oliveira, formatrice en cuisine « végétale, bio et zéro déchet », est intervenue, mardi, au lycée des métiers, où elle a encadré les élèves de salle et cuisine de première bac pro. Le but de la journée était de leur donner des idées pour construire leur « chef-d'œuvre », qu'ils présenteront à l'examen de terminale. Les élèves de service en restaurant devront ainsi réaliser une table autour du végétal ou un cocktail, tandis que les cuisiniers devront créer une entrée, un plat ou un dessert 100 % végétal. « La partie théorique de la matinée m'a permis d'évoquer la cuisine santé et la place du végétal dans l'alimentation. L'après-midi, nous avons réalisé ensemble différents mets pour le buffet », précise Marie de Oliveira.