

## Les lycéens des Portes de Chartreuse ont préparé et servi le repas

**P**as moins de 40 élèves de seconde bac pro "cuisine" et "service" du lycée hôtelier des Portes de Chartreuse (des élèves de 1<sup>re</sup> les épaulaient aussi) avaient été pressentis pour cuisiner et servir le repas aux aînés vendredi à l'Arrosoir. Par ailleurs, une vingtaine d'élèves de première année CAP de la section "boulangerie-pâtisserie" avait confectionné les pains et les gâteaux. Les apprentis étaient encadrés par les professeurs : Sonia Bastien, Isabelle Saujot, Étienne Da Lage (service) ; Patricia Rousson, Pascal Rigault, Romain Lianne, Bruno Nicolas (cuisine) ; Christian Gillet (boulangerie-pâtisserie). Après avoir accompli leur tâche, les jeunes se sont présentés aux convives satisfaits qui les ont applaudis.

**M.-C.B.**



Pas moins de 40 élèves de seconde bac pro "cuisine" et "service" du lycée hôtelier des Portes de Chartreuse (des élèves de 1<sup>re</sup> les épaulaient aussi) avaient été pressentis pour cuisiner et servir le repas aux aînés vendredi à l'Arrosoir. Le chef de travaux, Bruno Nicolas, a précisé que pour la confection du menu, les produits des fournisseurs des environs avaient été privilégiés.