

Un projet de la classe des Terminales CAP Agent Polyvalent Restauration : Manger local, Manger de saison

Dans le cadre de notre projet pédagogique autour **des circuits de distribution**, les élèves de la classe de Terminale CAP APR et des élèves du dispositif Ulis ont réalisé une exposition **« MANGER LOCAL, MANGER DE SAISON »** suite à trois visites en décembre 2019 d'entreprises sarthoises. En parallèle les élèves ont travaillé à l'élaboration d'un repas à thème qu'ils ont servi au lycée le 9 janvier 2020. Au menu : quiche aux rillettes, marmite sarthoise et bourdon aux pommes !

Deux animations présentées par Sarthe Nature Environnement leur ont permis de réfléchir aux impacts de leur consommation sur l'environnement et aux enjeux des choix dans l'élaboration d'un hamburger. Avec tous ces éléments, ils ont conçu une exposition qu'ils ont présentée à 6 classes du Lycée (trois classes de CAP, une classe de seconde bac pro et la classe Ulis Tremplin.)

A l'issue de cette présentation, les élèves de la classe de TAPR ont pu questionner les visiteurs au moyen de quizz ou jeux qu'ils avaient créés. Un verre de jus de pomme sarthois a été dégusté pour conclure cette matinée !

Présentation de l'exposition par Marius, Marie et Duncan TCAP

Présentation de l'exposition aux seconde Cap APR

