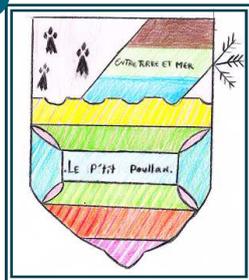




Le P'tit Poullan



N° 6

Février 2014

Maison Familiale de Poullan sur Mer
Rte Park ar Menez
29100 POUILLAN SUR MER
Tel bureau 4ème : 02.98.74.22.33

Bilan de la 1ère expérience de stage en restauration

Nous avons fait notre stage au restaurant *Coat Hellen* à *Plonéour*. Nous avons participé à la préparation et mise en place du buffet et à la vaisselle. **Maël et Pierre**

J'ai suivi mon stage au restaurant *Le Prieuré* à *Locronan*. En cuisine j'ai participé à la réalisation de certains plats, à la plonge et au nettoyage du restaurant. **Elamri.**

J'ai effectué mon stage au *Rabelais*. Il s'agit d'un restaurant belge. J'ai participé à la mise en place du service et à la plonge. **Lucas.**

J'ai effectué mon stage à *la Maison de Retraite* d'Elliant, en cuisine. J'ai participé à la préparation de sauces et de certains plats, ainsi qu'à la plonge, et au nettoyage de la cuisine. Mon bilan: je n'ai pas vraiment aimé mon stage car la cuisine ce n'est pas une activité qui m'intéresse. **Marie.**

J'ai effectué mon stage à la cantine de *Confort Meilars*, j'ai participé au travail de la cuisine: les entrées et les desserts puis au service des plats dans la cantine. J'ai apprécié ce stage mais je n'en ferai pas mon métier plus tard. **Salomé.**

J'ai fait mon stage à la *Croisière* à *Concarneau*. J'ai participé à la mise en place de la salle, à la plonge et à l'épluchure des légumes. J'ai réalisé des entrées. Bilan: Ma quinzaine de stage, je les trouvés longue, vu que la cuisine n'est pas un domaine qui m'intéresse. **Maëla**

J'ai suivi mon stage au restaurant *Les Bruyères*. J'ai participé à des desserts comme la mousse au chocolat, les Ile flottantes, de la crème anglaise, des salades de fruits. Bilan: j'ai bien aimé ce stage même si c'était très dur. Maintenant je vois que le travail en cuisine est très physique et qu'il faut être ultra rapide. **Mélanie Le Blavo**

J'ai effectué mon stage restauration en cantine scolaire à l'école *Jules Ferry* à *Loctudy*. J'ai participé à la préparation des entrées des desserts, au service en cantine. Bilan: j'ai bien aimé ce stage mais je n'en ferai pas mon métier. **Anais**

J'ai fait mon stage à la *Crêperie Le Petit Chaperon Rouge* à *Concarneau*. J'ai participé aux tâches ménagères, à la préparation du chocolat et j'ai mis du caramel en pots. Bilan: je n'ai pas trop aimé mon stage car je devais faire le service et la plonge en même temps. **Laurène**

J'ai fait mon stage en crêperie. Je n'ai pas fait les crêpes mais j'ai participé aux différentes activités de la structure. **Doriane**

Au *Carillon*, on prépare 50 repas ouvrier par jour. Les repas sont préparés par *Jean-Yves* mon maître de stage (le patron). Le matin on prépare les entrées froides et chaudes, les plats principaux et les desserts. Les ouvriers peuvent venir manger à partir de 12h. **Arthur**

J'ai fait mon stage au restaurant *Le Chalut*. J'ai participé au service et à la mise au place, j'ai effectué des épluchures, des découpages de légumes, des mousses au chocolat. BILAN: J'ai apprécié ce stage et j'ai réalisé et participé à beaucoup d'activités. **Mathéo**

J'ai fait mon stage à la cantine de *Saint-Yvi* à l'école publique et primaire. J'ai fait les services, l'épluchage des légumes et des desserts. J'ai beaucoup apprécié mon stage il est très enrichissant. Mais ce que j'ai moins aimé c'est la plonge. **Laurine**

J'ai fait mon stage à la *Pataterie* de *Quimper*. J'ai participé aux tâches ménagères et j'ai fait de la préparation des plats et j'ai épluché les patates. **MATHIS**

J'ai fait mon stage à la cantine de *Kérougué* à *Fouesnant*. J'ai participé au service. J'ai effectué les entrées (les plats froids). J'ai réalisé le nettoyage. Bilan: mon stage c'est super bien passé. **Izora**

J'ai fait mon stage à la maison de retraite à *Penmarch*. J'ai préparé les légumes et j'ai effectué la plonge. **Justine**

J'ai fait mon stage au restaurant chez *Max* à *Quimper*. J'ai préparé tous les desserts et j'ai fait l'organisation des plats. Le matin je goûtais les plats pour voir s'ils étaient pas trop salés ou trop sucrés. BILAN: je suis sûr de vouloir faire ce métier. **FANNY**



URGENT

Pensez à rechercher le dernier stage !

Dates : 19 au 30 mai (2 semaines) + 9 au 13 juin (1 semaine)

Toute la classe de 4^{ème} a participé à la préparation de produits d'entretien écologiques composés uniquement de produits naturels.



Pour moi, le développement durable est bien, car en faisant nos propres produits d'entretien, déjà cela réduit les dépenses, et on évite tout produit chimique qui pollue la terre.

Nous avons fabriqué du détergent composé d'eau, de bicarbonate de soude, de vinaigre blanc, et d'huiles essentielles.

Nous avons également fabriqué de la lessive composée d'eau, de savon de Marseille, de cristaux de soude, de bicarbonate de soude et d'huiles essentielles.

Nous avons fait enfin du sel de bain, avec du gros sel, des huiles essentielles, et des colorants alimentaires.

On les vendra aux portes ouvertes, ainsi nous récolterons des fonds pour notre classe, et peut être, nous organiserons une activité à la fin de l'année. Marie, 4^{ème}.

**Il reste quelques cartons à vendre : Réservez le vôtre au plus vite !
Coût : 5 euros**

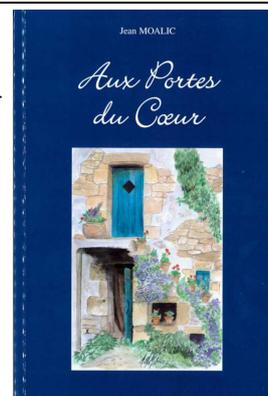
Préparation des 50 ans de la MFR

Jean Moalic est un ancien président de la Maison Familiale, il est intervenu dans notre classe pour nous présenter la fondation de la MFR. Il nous a expliqué comment l'établissement s'est développé : de la construction au recrutement des élèves et des formateurs.

Nous allons travailler sur l'histoire de la MF et ces événements pour les 50 ans de la MFR. RDV le 16 mai prochain.

Pendant ces deux heures d'intervention, il nous aussi conté une histoire qu'il a écrite. A noter d'ailleurs qu'il a publié un livre intitulé « Aux Portes du Coeur ».

Cet ouvrage a été vendu au profit d'une association.
« Beau parcours, Mr Moalic ! »



Soirée bretonne et carnaval

Hélène est la nouvelle animatrice, elle remplace Nathalie. Cette semaine elle nous a proposé un thème sur la Bretagne et le carnaval. Nous avons confectionné des masques, nous nous sommes amusés et nous avons mangé des crêpes. C'était le carnaval. C'était cool !



Dates à retenir :

**11 avril : intervention destinée aux parents -Thème : les conduites à risques -
Invitation ci-jointe**

16 mai : 50ème anniversaire de la Maison Familiale



