

LIVRET VISITE CAP 1.3 Cuisine et HCR

MERCREDI 15 NOVEMBRE 2023

« Rencontrer-Questionner-Prendre en note »

PROGRAMME

8h15 Départ de la MFR (3 véhicules)

8h45-9h45 **Activité Microfolie** (L'échiquier, La Fourvière, Pouzauges)

« La liberté d'expression, la censure et l'autocensure à travers l'art » (voir Livret)

10h15 - 11h15 Groupe 1 : visite de l'hôtel-restaurant **La Boule d'or** (Mme Gangneux)

3 Rue du Dr Barbanneau, 85700 Pouzauges 02 51 92 23 28

« Découvrir une entreprise autre que la mienne. Mobiliser mes connaissances »

Groupe 2 : visite du **Casse-croûte vendéen** (M et Mme Enfrein)

31 Rue de la Mare, 85700 Pouzauges 02 51 61 72 80

« Découvrir une entreprise autre que la mienne. Mobiliser mes connaissances »

11h45 Retour

11h45-12h05 Retours sur les visites en salle

Abigaël, Kelly, Florian

1° 3

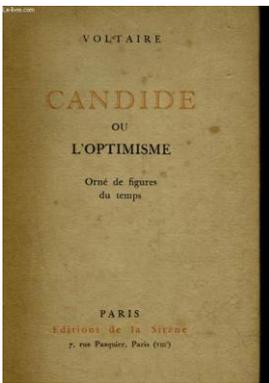
« La Liberté, la censure, l'auto-censure à travers l'art »



La naissance de vénus, vers 1485-Sandro Botticelli



La naissance de vénus a été censurée par l'église à cause de la « nudité » mais on peut voir sur le tableau qu'elle cache ses attributs féminins. Le tableau a été censuré à cause de l'aspect érotique évident donc même si on ne voit pas forcément de la nudité un tableau peut quand même gêner les plus traditionnels dont l'église catholique.



Le manuscrit de Candide, 1759-Voltaire

Candide est un ouvrage qui parle d'un jeune homme innocent et naïf, cette ouvrage critique l'esclavage et remet en cause la religion ce qui provoque une censure de la monarchie qui n'était pas d'accord avec les propos de l'ouvrage et qui était contre l'esclavage. En 1759, l'esclavage était omniprésent.

La liberté guidant le peuple, 1830-Eugène Delacroix

La liberté guidant le peuple montre des scènes de violence et des images assez fortes, On peut aussi voir la Marianne seins nus qui brandit un drapeau de la France. C'est le soulèvement du peuple parisien contre le roi Charles X qui voulaient supprimer des libertés (de la persse) et remplacer le drapeau tricolore par le drapeau blanc de la royauté.



L'œuvre qui évoque la Révolution de Juillet 183 à Paris a été interdite sur le réseaux sociaux comme Facebook pour nudité comme « La naissance de Vénus » et à cause de la violence de l'œuvre.

Le sommeil de Gustave Flaubert est un tableau représentant deux femmes nues en train d'avoir des rapports sexuels. L'œuvre a fait partie d'une collection privée de tableau et n'a donc pas pu être censurée mais elle est désormais censurée sur les réseaux à cause de la représentation homosexuelle et la nudité.



Avec l'arc noir, 1912-Vassily Kandinsky

Avec l'arc noir est un tableau d'art abstrait, Kandinsky est un artiste qui a créé cette œuvre en Allemagne pendant la 1^{ère} guerre mondiale, elle a été interdite par les Nazis en Allemagne car l'œuvre était trop imaginative, pas réaliste. C'était pour eux de l'art dégénéré.



Fontaine, 1917-R.Mutt (Marcel Duchamps)

Fontaine est une œuvre « ready made » donc déjà faite, c'est un objet., Marcel Duchamps propose son œuvre a des artistes qui se disent libres mais fut refusé car l'œuvre n'était pas vraiment une œuvre selon eux et a été censuré car trop avant-gardiste. Il quitte alors ce groupe d'artistes.



Hexagone, 1975-Renaud

Les paroles de la chanson de Renaud critique la société française et les forces de l'ordre, le gouvernement a censuré la musique sur les radios publiques (radio France) car la musique critiquait trop ouvertement et était contre la peine de mort



Barbie, 2023-Greta Gerwig

Le film Barbie est un film qui inverse le patriarcat et le matriarcat car, dans le monde de Barbie, les femmes ont plus de pouvoir que les hommes. Le film traite de féminisme et donc ouvertement le patriarcat. Le film a été interdit dans du Moyen Orient car le patriarcat est omniprésent et il y a femme de pouvoir.



plus de critique les pays peu de



Oppenheimer, 2023-Christopher Nolan

Oppenheimer est un film qui parle de Nagasaki et Hiroshima, le film a été censuré au Japon car le pays a vécu les bombardements atomiques et a encore des séquelles même encore aujourd'hui et rappelle les violences perpétrées par les États-Unis.

Réponse à Mme Anneareau, animatrice de l'activité

Madame Anneareau,

Nous avons passé une très bonne matinée en votre compagnie.

L'activité que vous nous avez présentée sur les tablettes était très intéressante. Nous avons pu apprendre un peu plus sur la censure ; que la liberté d'expression n'est pas toujours respectée.

On a relevé qu'il y a différentes manières de faire de l'art et de le percevoir. N'hésitez pas à continuer sur ce format d'activité et si possible rajouter un temps pour un quizz.

Dans ce que vous pourriez modifier, il faudrait peut-être rajouter plus de tablette et rajouter une fiche bilan pour garder une trace.

Nous vous prions d'accepter nos plus sincères salutations.

Cordialement,

Pour le groupe classe des CAP 1.3

Dylan Fortin cuisinier Olivia-Rose Pires cuisinière

« C'est l'heure du Casse-Croûte vendéen ! »

En juillet 2006, le restaurant le Casse-croûte vendéen à Pouzauges naissait. En 2 jours, l'extérieur en bois du bâtiment était construit.

Monsieur et madame Enfrein l'ont nommé ainsi car l'expression Casse-croûte évoque de casser la croûte ou manger entre amis (casser la croûte du pain ensemble). Il existe depuis 17 ans.

L'emplacement est réfléchi à côté de la rocade, ce n'est pas loin de Puy du fou et à côté de la grande zone industrielle de Pouzauges



C'est une SARL. Le restaurant est de type brasserie traditionnelle où la spécialité est le jambon moquette. Le personnel du restaurant est composé de 6 personnes en salle et de 6 personnes en cuisine. Ils sont entre 15 à 17 en saison. Dylan y est apprenti en cuisine. Les qualités d'un apprenti pour madame Enfrein sont d'être à l'écoute, poli, curieux, professionnel, agréable, souriant.

Il y a différentes salles car le restaurant est comme une grange : il y a en entrant le grand hall avec le bar, l'espace enfant, la boutique de spécialités locales et deux salles de chaque côté, dans la longueur. Les 2 salles peuvent accueillir 180 personnes. En plus, une terrasse abritée a été progressivement aménagée pouvant accueillir 120 personnes.

Ils peuvent donc faire 300 couverts avec la terrasse dont une partie de la terrasse est ouverte toutes les saisons. Leur clientèle est composée de chefs d'entreprise, des ouvriers, des touristes, des personnes de la ville et environs (les locaux). Ils accueillent des groupes jusqu'à 110 personnes. La réservation est très importante, c'est à ce moment là que beaucoup de questions, d'informations sont prises pour que tout se passe bien sans imprévus.



Le menu du jour est à 12€ 90, on peut le consulter sur le site internet. Les ventes additionnelles sont importantes (elles permettent de monter à 19€90). Le week-end, le ticket moyen est de 30 €

Les jours et semaines de fermeture du restaurant sont 1 semaine en octobre, 2,5 semaines à Noël et à Pâques. La fermeture est le lundi et le mardi /mercredi soir. Les fournisseurs sont la CAVAC, Mélusine. Ils ne vendent que du vin français de toutes les régions. Pour les viandes, ce sont souvent des charolaises, limousines, Black Angus. Mme Enfrein cherche à travailler avec les producteurs locaux, c'est un partenariat de bonne relation positive.

Le rôle du chef dans la cuisine est de préparer les fiches techniques et de produire partout, il veille à ce que tout se passe bien dans leur cuisine. M Enfrein est plus sur la pâtisserie et aide sur les différents postes, c'est le second M Poupet qui élabore les recettes. Il travaille avec Mme Endrein, en salle, qui demande ce qu'il est possible de faire pour avoir tel ou tel goût...

Ils sont capables de produire pour toutes les personnes quel que soit le régime : végétarien, les allergiques...

L'équipe de salle travaille avec l'équipe de cuisine pour élaborer les plats, les accords, tout en respectant chacun son rôle, ses responsabilités.

Merci à madame et monsieur Enfrein, à monsieur Poupet



A l'Hôtel-Restaurant de La Boule d'or à Pouzauges

La Boule d'or à Pouzauges est une reprise d'un restaurant et un hôtel créé il y a 5 ans par Mme Gangneux. Il a cet emplacement précis car c'est un secteur industriel. Cette entreprise est une SARL. La Boule d'or est un restaurant qui propose des mises en place type brasserie, il propose aussi le Steakhouse, leur spécialité est l'hôtellerie.



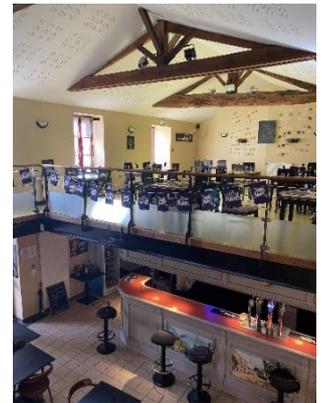
La Boule d'or a deux salariés en cuisine dont une apprentie, deux salariés et la responsable en salle et une salariée en hôtellerie. Mme Gangneux attend de ses salariés qu'ils soient ponctuels, polis et travailleurs. Ils peuvent accueillir 70 clients en intérieur et 30 clients en extérieur. En moyenne, il y a 25 couverts le midi et 15 le soir. La clientèle est souvent des commerciaux et un peu d'ouvrier et le soir, ce sont les ouvriers qui dorment à l'hôtel.

Le restaurant a deux jours de fermeture, le samedi et le dimanche. Il ferme une semaine à Noël, une semaine avant la saison du Puy du fou, et deux semaines après la saison du Puy du fou.

Les fournisseurs sont : Pro à Pro, SCV, Aumand, Liboureau, Les folies du roy, Gâtine primeur. Les produits locaux sont les pains burger, les viennoiseries et les viandes.

Il y a toutes les viandes (bœuf, porc, pièce du boucher, andouillettes et volaille) de proposées.

Les vins sont classiques, donc vin rouge, vin blanc, rosé, des cubis, des bouteilles en restauration qui sont équivalent à 15 à 45 euros.



Dans cet hôtel, il y a précisément 17 chambres, une suite parentale et une chambre à personne en mobilité réduite (PMR).

Leur organisation est simple, les cuisiniers arrivent à 9h pour faire leur mise en place, la pause déjeuner est à 11h30. Le service commence à 12h et dure jusqu'à 14h.



Le restaurant n'a pas de site internet mis à part une page facebook, sur Booking et le numéro de téléphone.

La cheffe d'entreprise, Mme Gangneux a été 30 ans salariée en salle et a suivi une formation de contrat pour la gestion des salariés. Elle est également polyvalente en chambre.

L'Hôtel-Restaurant de La Boule d'or est donc une entreprise à l'activité très diversifiée.

Mr Borde,

Mais vous envoyons cette lettre, pour vous remercier de nous avoir accompagné lors de la visite du restaurant "la Boule d'or", ce matin. Grâce à vous nous avons pu faire cette visite, mais vous remercions également pour votre gentillesse.

Nous vous souhaitons une excellente journée, au plaisir de vous revoir pour une nouvelle sortie.

Au nom du groupe CAP 1.3

Capucine Villeneuve.

Maëly Biraud

ALIMENTATION

ET

ier Confiseur

rie Spécialisée

Glaceries,

Confiserie

sionnel Boulanger

nger Pâtissier

IE-RESTAURATION

cialisation

-restaurant

on et Service

ons (rapide,

féria)

en Desserts

t

sionnel

isine

sionnel

ce et

sation

on

ne

mercialisation

n Restauration

re Professionnelle

usine

re Professionnelle

estauration

Madame Enfrein, Monsieur Enfrein,

Nous nous permettons de vous envoyer un petit message

de remerciement. Nous vous remercions de nous avoir

accueilli en cette magnifique matinée et de nous

avoir accordé de votre temps pour nous

expliquer et nous montrer le fonctionnement de

votre restaurant. Cette visite a été très intéressante

et instructive. Nous espérons que ce petit message

vous fera plaisir, bonne continuation à vous

et merci pour cette incroyable matinée.

Chaleureusement, le groupe 4°3 du CFA

Saint Michel Mont Mercure.

Sawia Ali 

Elise Rouet Boulommes 

ALIMENTATION

ger

er

atier Confiseur

erie Spécialisée

ie, Glacierie,

Confiserie

ssionnel Boulanger

anger Pâtissier

Madame Gangneux, monsieur Gangneux

nous tenons à vous remercier pour votre chaleureux
accueil, pour avoir bien fait visiter la salle, le bar
la cuisine et l'hôtel, nous avons répondu le plus
clairement et précisément possible.

RIE-RESTAURATION

cialisation

é-restaurant

tion et Service

tions (rapide,

afeteria)

r en Desserts

nt

ssionnel

usine

ssionnel

rice et

lisation

tion

sine

mercialisation

en Restauration

lité Professionnelle

Cuisine

lité Professionnelle

Nous avons passé un agréable moment.

Nous vous souhaitons une bonne continuation.

Avec toutes nos sincères salutations.

Pour le groupe des CAP 1.3

Gaëtan et Eliot

Gaëtan

Eliot