



SOIRÉE DE GALA AU BÉNÉFICE DE L'ARSEA GANZAU

17 février 2014

■ Un don pour aider à l'insertion de personnes en situation de handicap

Les étudiantes de la sixième promotion « Organisateur de réceptions » ont imaginé une soirée « aquatique » afin de relever cette année encore le défi : créer, organiser, et animer une soirée somptueuse au bénéfice d'une association.



Amuse-bouche

Le Burger de Foie Gras dans sa bulle



Entrée

La Bohémienne dans la brume



Poisson

La Saint Jacques part en fumée



Viande

Le canard sort de la mare



Dessert

L'île O délices

L'E.S.A.T. de la Ganzau est ouvert depuis 1975 et accueille 155 personnes reconnues travailleurs handicapés. Leurs activités sont diverses : mise sous pli, mailing, routage, mécanique, réparation de vélo, menuiserie, métallurgie, mais aussi des activités de restauration : plateaux-repas, traiteur, location de salles, self, cafétéria et un restaurant semi-gastronomique.

Dès l'entrée, les convives sont accueillis par des nuées de bulles et quelques poissons rouges.... La décoration, sobre et élégante, respectait le thème de la soirée « L'O », l'eau et la nature ! Sur table, de petits poissons rouges présentaient le menu « déstructuré » accroché aux branches de noisetiers.

Les étudiantes ont souhaité proposer un menu original et surtout une mise en scène travaillée pour le service des mets et des boissons : service synchronisé pour l'entrée, sorties en escargot et en musique pour les sommeliers, service en deux temps pour le poisson...

Comme tous les ans, les élèves des mentions Barman, Sommelier, Pâtisserie, Traiteurs et ceux des classes de première Bac Pro, ont participé activement à la réussite de cette belle soirée. 7 travailleurs de l'E.S.A.T. se sont joints à eux, 3 en cuisine et 3 en salle, ainsi que leurs accompagnateurs, afin de participer à la soirée.

Les bénéficiaires de la soirée, soit 3 000 euros, auxquels se sont rajoutés 600 € récoltés grâce à une tombola, ont été reversés intégralement à l'ARSEA. Ce don sera utilisé pour l'achat de supports pédagogiques type tablettes numériques qui serviront à pouvoir rendre accessible aux non lecteurs notamment les protocoles HACCP, de nettoyages mais aussi de réalisation culinaire (type recettes). Le reste des dons sera dédié à l'achat de nouvelles tenues de service pour le personnel du restaurant de l'ESAT.

