



## Message à notre clientèle

Nogent-sur-Marne, le 23 septembre 2024

Le lycée d'enseignement adapté François Cavanina est école un peu différente. Chacun de nos élèves a des **besoins éducatifs particuliers**. C'est-à-dire que ce sont des élèves qui ont besoin d'une attention soutenue de la part de leur professeur et d'une pédagogie adaptée.

Le **restaurant les Hauts de Baltard**, qui dépend du lycée, est un **restaurant d'application**. Cela signifie que c'est une école pratique qui permet à des élèves qui apprennent le métier de cuisinier ou celui de serveur de s'exercer en situation réelle grâce à l'accueil d'une clientèle.

Les menus sont élaborés par les professeurs en tenant compte de plusieurs facteurs :

- les attendus d'un référentiel de compétences et de savoirs associés
- les progressions de différents menus prévus pour les apprentissages des élèves

Les menus annoncés par le restaurant peuvent être modifiés à tout moment. Cela peut être dû à des retards de livraison ou à des problèmes d'approvisionnement.

Les quantités de matières premières achetées sont calculées au plus juste en fonction du nombre de clients attendus et ceci, service après service.

Les élèves cuisiniers produisent le menu. Les élèves serveurs ont également une production à réaliser. Cela peut être un cocktail ou l'entrée.

Les professeurs sont très attentifs à la **qualité des mets et du service**, cependant il peut arriver des maladresses de la part de nos élèves.

C'est pourquoi l'état d'esprit qui domine est **l'indulgence et la patience**.

Les prix des menus sont calculés au plus juste en rapport au coût des matières premières. Nous ne faisons **aucun bénéfice** dessus.

Pour toutes les raisons que je viens de vous décrire, Les clients qui réservent pour venir déjeuner ou dîner acceptent l'intégralité du menu qui ne peut être modifié à la demande, au dernier moment.

Nous vous invitons ainsi à en vérifier les composantes avant de vous inscrire.

**Toute l'équipe vous remercie pour votre compréhension et l'attention que vous portez à notre travail.**

La cheffe d'établissement  
Sabine PEPINSTER

