



La Mirabelle à Cannes: un restaurant d'application pas comme les autres...

Le restaurant La Mirabelle à Cannes (06) accueille deux sessions d'élèves adultes dans le cadre de la formation professionnelle du CAP Cuisine organisé par le Greta tourisme et hôtellerie. A partir du vendredi 9 novembre, de 12h à 14h30, cet établissement deviendra un véritable restaurant d'application et proposera un menu entrée-plat-dessert à 15€ prix unique, concocté par les élèves. Une manière efficace de mêler connaissances et pratique!

Une formation professionnelle dédiée aux métiers de la restauration

Cette formation a la particularité de préparer au CAP cuisine en un an au lieu des deux années habituelles.

Au cours de ce cursus, 24 élèves adultes apprendront les bases de la cuisine. Couper, émincer, poêler, dresser les assiettes: la technique sera au menu de ces apprentis en recherche d'emploi ou en reconversion professionnelle. Entre les cours théoriques au lycée Carnot et la pratique en plein coeur du restaurant Mirabelle, ils devront préparer un menu trois plats (entrée-plat-dessert) au déjeuner du mardi au vendredi.

Le premier menu...



© DR

Ce vendredi 9 novembre 2018 le menu à 15€ comportera :

- Croustillante aumônière de chèvre, jeunes pousses du pays
- Saumon cuit à l'unilatéral, beurre blanc et riz pilaf
- Crème brûlée infusée à la fève de tonka

La Mirabelle - Chef Patrick Lopez

24 Rue Saint Antoine

06400 Cannes

Tel : 04 93 38 72 75