

« La Table d'Albert »

**VISITE, RENCONTRES, DÉJEUNER au LYCÉE ALBERT DE MUN
MARDI 15 DÉCEMBRE 10H.**



A l'approche des fêtes de fin d'année nous vous proposons de nous rendre au Lycée Albert de Mun, réputé pour son école de cuisine. Nous y serons accueillis par son directeur, Monsieur Patrice Hauchard, la directrice adjointe, Madame Jocelyne Suner. Nous visiterons les ateliers, rencontrerons les élèves et enseignants impliqués dans les formations des secteurs mode et hôtellerie. Un déjeuner gastronomique réservé uniquement aux « Anciens » sera servi à « La Table d'Albert ».

Le Lycée Albert De Mun : C'est un lycée professionnel et technologique sous contrat d'association avec l'Etat. Il accueille environ 1.500 élèves répartis dans des formations technologiques, professionnelles et supérieures. Les domaines de compétence sont : l'hôtellerie, la mode, le tertiaire, les arts appliqués, l'innovation technologique et le développement durable.

« La Table d'Albert » : Il s'agit du restaurant d'application du Lycée. La cuisine et le service sont assurés par les élèves de la filière hôtellerie et restauration de luxe. Le déjeuner comprendra un apéritif, une entrée, (saumon fumé et crème d'avocat), un plat (filet de thon mi-cuit déglacé au soja), un dessert (buche de Noël), le vin et le café.

Point de rencontre : 10H. Devant le Lycée Albert De Mun, 2 rue d'Olivet, 75007 Paris.
Métro : Vaneau. Bus : 39, 70, 82, 92.

Inscriptions : les adresser à Jean-Claude Boucaut (jean-claude.boucaut@upmc.fr). Elles seront enregistrées par ordre d'arrivée. En raison de la capacité d'accueil de la salle de restaurant le groupe est limité à 35 participants.

Participation aux frais : 25 euros (tout compris).