

l'hôtel d'application

- **objectif** : une nouvelle offre de petit-déjeuner et de produits d'accueil pour assurer une qualité de service en chambre irréprochable aux clients et la rentabilité de l'activité hébergement.
- **référentiel** :
 - techniques de recherche et de traitement de l'information,
 - plan marketing comme instrument de gestion,
 - processus d'approvisionnement privilégiant des fournisseurs locaux.

- classe : 1TS RH
- action pluridisciplinaire : éco-gestion et marketing.

un programme de compostage collectif

- classe engagée : 1^{ère} année BTS HR.
- objectifs : trier les déchets du restaurant d'application et recyclage des denrées alimentaires.

- partenaire : mairie du 14^{ème}.

création d'un jardin aromatique

- objectifs : faire connaître aux élèves des espèces végétales utilisables en cuisine (aromates, épices, fleurs ...) et les utiliser directement en TP.
- participants : ensemble de la communauté scolaire dont MDL.

- pilotage : enseignants (éco-ges3on, sciences appliquées, cuisine et service) accompagnés de l'agent-chef.
- partenaire : une classe de 3° SEGPA du collège PREVERT Paris 5^{ème}.
- **un élève recruté en CAP pour l'année prochaine.**



un déjeuner locavore

- objectif : mettre en place un menu économe en énergie carbone en privilégiant la proximité des approvisionnements.

- classe : MAN
- action pluridisciplinaire : gestion, cuisine et restaurant

