

Bonjour chers parents,

Nous espérons que vous vous portez bien dans cette délicate situation de pandémie et que le beau temps vous fait le plus grand bien.

Les Camps Culinaires sont de retour du 29 juin au 21 août!

Offrir une expérience unique et inspirante à votre jeune est au coeur de nos priorités et notre équipe a travaillé fort pour trouver la bonne formule dans ces circonstances exceptionnelles. La Tablee des Chefs a remodelé son camp culinaire pour s'adapter à la réalité COVID-19 et vous offre un programme estival tout autant alléchant!

Suite aux dernières annonces de notre gouvernement, nous sommes très heureux de vous informer que le concept de « bulle » nous permet d'ouvrir notre camp à plein capacité, soit à 16 jeunes par semaines, dans nos 3 écoles de cuisines.

Soyez assurés qu'il se déroulera dans le plus grand respect des règles d'hygiène et de salubrité qui seront accrues et conformes aux demandes du MAPAQ et qu'un protocole sera mis en place suivant les directives de la Santé publique. Nous redoublerons d'efforts pour que tous se sentent en sécurité et dans un environnement agréable.

Au plaisir de vivre cette édition avec vous,

L'équipe des camps





La Tablee des Chefs

Découvrez notre camp culinaire estival innovant qui se distingue par son aspect social!

Informations

Quand: du 29 juin au 21 août

Où: dans les écoles de cuisine de La Tablee des Chefs

Québec (Grand Marché de Québec)

Montréal (Marché Jean-Talon),

Longueuil (Siège social)

Prix: 431,16\$, taxes incluses

Description du camp

Durant une période de 8 semaines, La Tablee des Chefs accueille des groupes de jeunes âgés entre 10 et 15 ans qui participent à un camp culinaire à saveur sociale*. Ce camp d'une durée de cinq jours, du lundi au vendredi, permet à des jeunes passionnés de cuisine, ou qui sont tout simplement curieux, de parfaire leur éducation culinaire tout en étant sensibilisés à différents enjeux sociaux.

Au menu:

- *Ateliers découvertes*
- *Défis à relever*
- *Sensibilisation au gaspillage alimentaire*
- *Implication dans la communauté par la réalisation d'une corvée alimentaire*

Chaque jour, votre enfant cuisinera ses collations et son dîner.

Veuillez noter que le menu proposé sera le même durant les 8 semaines de notre camp culinaire.

*** En inscrivant votre jeune à notre camp culinaire, vous permettez à La Tablee des Chefs de poursuivre sa mission puisque tous les profits générés par les camps culinaires sont entièrement réinvestis dans les programmes de formation culinaire, offerts par La tablee des Chefs, aux jeunes à travers le Québec.**

Langue d'animation

L'animation de notre camp culinaire se déroule en français et les documents remis aux jeunes sont en français. Votre enfant doit être suffisamment à l'aise avec la langue française pour exprimer clairement ses besoins et comprendre les consignes relatives à la sécurité et au déroulement des activités de notre camp culinaire pour y participer.

Horaire

Les activités du camp culinaire débutent à 8h30 et se terminent à 16h.

Nous accueillons votre enfant à partir de 8h.

À la fin de la journée, vous devez venir le chercher pour 16h ou l'inscrire au service de garde, **sans frais**. Un service de garde* est offert de 8h à 8h30 et de 16h à 17h.

L'enfant ayant la permission de quitter seul le camp pourra le faire à partir de 16h.

**En cas de retard: 1\$ par minute dépassant 17h sera chargé en supplément et devra être payé le lendemain en argent comptant.*

Absence ou retard

En cas d'absence ou de retard, veuillez téléphoner au 450-748-1638 poste 304 ou 1-877-821-1877 et laisser un message sur notre boîte vocale. Vous devez nous dire votre nom, le nom de l'enfant, la journée où il sera absent, la raison de son absence et le lieu de son camp culinaire (Longueuil, Montréal ou Québec)

Âge requis pour participer au camp culinaire

Le camp culinaire de La Tablee des Chefs est destiné aux jeunes de 10 à 15 ans.

Pour des raisons de sécurité et d'assurance, nous ne pouvons pas accepter les enfants de moins de 10 ans. Tous ceux qui y participent doivent avoir au moins 10 ans au premier jour de leur séjour.

Allergies et régimes

Nos écoles de cuisine ne peuvent pas fournir un environnement exempt d'allergènes et des traces d'allergènes. Le menu de la semaine ne pourra être changé en fonction des allergies, des régimes alimentaires (végétarien, sans gluten, etc.) ou des croyances religieuses (cashier, halal, etc.).

N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question relative au menu.

Conditions médicales et médicaments

Si votre enfant a des besoins particuliers ou un handicap, contactez-nous avant de procéder à l'inscription.

La Tablee des Chefs ne peut assumer aucun service et aucune responsabilité quant à l'administration et à la gestion de prise de médicaments dans le cadre de son camp culinaire. Toutefois, l'épinéphrine sera administré en cas d'urgence.

Avant le début du camp:

La semaine précédant le début du séjour du camp de votre enfant, vous recevrez un courriel avec les informations et le code de vie pour bien préparer votre jeune à notre camp culinaire.

Pour toutes questions, communiquez avec nous campculinaire@tableedeschefs.org

Au plaisir d'accueillir votre jeune à La Tablee des Chefs!

