



La Tablée des Chefs

Le programme des Brigades Culinaires, offert par La Tablée des Chefs depuis 2012, est une série de 22 ateliers culinaires donnés en parascolaire à un groupe de 16 à 25 élèves.

LES BRIGADES CULINAIRES, C'EST	OBJECTIFS
18 ateliers culinaires pratiques portant sur différentes thématiques	Outiler les élèves dans l'adoption de meilleures habitudes alimentaires .
3 défis mobilisateurs orientés vers 3 axes: social, multiculturel, créatif	Développer l' autonomie alimentaire par l'enseignement des techniques culinaire de base.
1 atelier spécial des Fêtes	Stimuler l' esprit d'équipe , le leadership et la créativité des participants.
2 ateliers culinaires optionnels (à la disposition de l'école)	Transmettre le plaisir de cuisiner, de manger ensemble et de découvrir de nouveaux aliments.

Faites vite, les places sont limitées!



FOURNI PAR



LA TABLÉE DES CHEFS

- un chef-formateur
- les aliments requis
- le matériel académique (cahiers de recettes, tabliers, affiches, etc.)
- l'expertise, la coordination et le soutien
- le prêt de matériel culinaire lors de la première inscription, au besoin

L'ÉCOLE

- un local de cuisine (minimum de 2 fours conventionnels)
- une personne responsable du programme (environ 70 heures par année)
- frais d'inscription de 1 000 \$* + taxes

* Il s'agit du prix pour une école publique. Contactez-nous pour connaître les tarifs si vous êtes une école privée.



POUR INSCRIRE VOTRE ÉCOLE

Soumettre votre candidature sur notre plateforme web: e-learning.tableedeschefs.org

POUR EN SAVOIR PLUS

brigades.culinaires@tableedeschefs.org | TABLEEDESCHEFS.ORG | (450) 748-1638



@brigadesculinaires



La Tablée des Chefs

The Kitchen Brigades is an extra-curricular program from La Tablée des Chefs, which has been offered in schools since 2012. It consists of a series of 22 culinary workshops for 16 to 25 students.

DESCRIPTION OF THE KITCHEN BRIGADES		OBJECTIVES
18	culinary workshops with various themes	 To help students adopt healthy eating habits .
3	mobilizing challenges based on 3 elements: social, multicultural and creative	 To develop food autonomy through the teaching of basic culinary techniques.
1	special Holiday workshop	 To develop team spirit, leadership and creativity among participants.
2	bonus culinary workshops (optional, but included, if desired)	 To transmit the pleasure of cooking , eating together and discovering new foods.

Act quickly! Places are limited!



LA TABLÉE DES CHEFS

- A chef-trainer
- Food and ingredients
- The Program material (workbooks, posters, aprons, etc.)
- Expertise, coordination and support
- If needed, a loan of the cooking equipment with the first subscription

THE SCHOOL

- A functional kitchen (with a minimum of 2 conventional ovens)
- A resource-person for the program (approximately 70 hrs/year)
- Payment of the fees:
\$1 000* + taxes

* This is the cost for a public school. Please, contact us for the rates if you are a private school.



TO REGISTER YOUR SCHOOL

Submit your application on our web platform at : e-learning.tableedeschefs.org.

FOR MORE INFORMATION

tableedeschefs.org/en/ | brigades.culinaires@tableedeschefs.org | (450) 748-1638