



La Tablee des Chefs

La mission de La Tablee des Chefs tient en deux mots: **nourrir** et **éduquer**. Nourrir aujourd'hui pour réduire l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes pour développer leur autonomie alimentaire.

Le programme des Brigades Culinaires, offert par La Tablee des Chefs depuis 2012, est une série de **24 ateliers culinaires** réalisés en parascolaire.

C'EST QUOI ?



18 ATELIERS CULINAIRES

pratiques portant sur différentes thématiques

3 DÉFIS MOBILISATEURS

orientés vers 3 axes: social, multiculturel, créatif

1 ATELIER SPÉCIAL DES FÊTES

2 ATELIERS CULINAIRES OPTIONNELS

(à la discrétion de l'école)

4 NIVEAUX DE COMPÉTITIONS inter-écoles

1 FINALE NATIONALE animée par RICARDO

LES OBJECTIFS



Outiller les élèves dans l'adoption de meilleures habitudes alimentaires



Développer l'autonomie alimentaire par l'enseignement des techniques culinaires de base



Stimuler l'esprit d'équipe, le leadership et la créativité des participants



Transmettre le plaisir de cuisiner, de manger ensemble et de découvrir de nouveaux aliments

Fourni par

LA TABLÉE DES CHEFS :

- Un chef formateur
- Les aliments requis
- Le matériel pédagogique (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 2 250 \$*



* Il s'agit du prix pour une école publique.

Contactez-nous pour connaître les tarifs si vous représentez une école privée.



POUR INSCRIRE VOTRE ÉCOLE OU POUR EN SAVOIR PLUS

eduquer@tableedeschefs.org
tableedeschefs.org



T 450-748-1638 ou 1-877-821-1877 TC 450-748-1680

