BRIGADES CULINAIRES
KITCHEN BRIGADES

La Tablée des Chefs

Le programme des Brigades Culinaires, offert par La Tablée des Chefs depuis 2012, est une série de 22 ateliers culinaires réalisés en parascolaire.

LES BRIGADES CULINAIRES C'EST*

- **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 **compétition** inter-écoles
- **1** **finale** animée par Ricardo

**Certaines activités seront adaptées selon l'évolution du contexte sanitaire.*

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.

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 2 000 $ *

** 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

@tableedeschefs