



## **Entente entre La Tablée des Chefs et les écoles secondaires participantes aux Brigades Culinaires**

### **La Tablée des Chefs s'engage à :**

#### **1. Coordination des Brigades Culinaires :**

Coordonner l'implantation des ateliers culinaires dans l'école et offrir le soutien nécessaire aux personnes en charge dans l'école afin d'assurer le succès des ateliers.

#### **2. Matériel promotionnel et didactique:**

Fournir le matériel promotionnel au début du mois de septembre afin que l'école soit en mesure de bien publiciser les ateliers culinaires dans l'école.

#### **Le matériel comprend :**

- Affiches promotionnelles et pédagogiques.
- Un guide de l'accompagnateur afin que le(s) accompagnateur(s) puisse(nt) se préparer adéquatement aux ateliers.
- Une vingtaine de tabliers pour les élèves inscrits et les accompagnateurs.
- Une vingtaine de cahiers de recettes pour les élèves.
- Un cartable du chef contenant le déroulement des ateliers ainsi que les recettes (qui sera donné directement au chef formateur).

#### **3. Chef, cuisinier et aliments :**

Recruter le chef ou cuisinier formateur qui animera les ateliers culinaires.  
Acheter les aliments nécessaires aux ateliers.



## L'école s'engage à fournir :

### 1. Local adapté pour les ateliers culinaires :

Trouver un local adapté, propre et en bon état pour donner les ateliers culinaires (ce local doit être équipé d'au moins deux cuisinières avec four, un réfrigérateur propre et entretenu avec de l'espace pour l'épicerie du chef-formateur, un évier, de l'espace de travail suffisant pour 16 jeunes, ce qui veut dire d'avoir deux pieds linéaires de comptoir de travail par jeune et une armoire avec serrure pour les équipements/aliments).

### 2. Matériel de cuisine de l'école :

Un responsable de l'école doit faire l'inventaire des équipements et du matériel à l'aide de la liste d'équipement fournie avec ce document. L'école doit acheter ce qui manque avant le début des ateliers, s'assurer de garder l'inventaire en état et les couteaux aiguisés durant toute l'année. Le local doit aussi être muni d'une trousse complète de premier soin en tout temps.

### 3. Personnes ressource dans votre école :

Identifier une personne ressource qui fera le lien avec la coordonnatrice des Brigades Culinaire de La Tablée des Chefs. Cette personne sera l'interlocuteur principal pour les ateliers culinaires offerts dans l'école afin d'en assurer le succès.

### 4. Accompagnateur présent à chaque atelier :

L'école désignera un ou deux accompagnateurs (selon le niveau de difficulté des jeunes et leur nombre) qui seront présents à chacun des ateliers pour faciliter le bon déroulement des ateliers en assurant la discipline, soutenir le chef-formateur dans ses interventions et aider les jeunes qui ont plus de difficulté à atteindre les objectifs du programme.

### 5. Participants :

Recruter de 16 à 20 élèves pour participer au programme. L'école s'engage à offrir gratuitement le programme aux élèves de l'école et à garder un nombre de participants suffisant tout au long de l'année (minimum de 16 jeunes). La personne ressource gardera à jour une liste d'attente et remplacera les jeunes qui ont plus de 2 absences non motivées, afin que d'autres jeunes intéressés puissent participer.



La Tablee  
des Chefs

\* LES \*  
**BRIGADES CULINAIRES**

## 6. Paiement

Contribuer financièrement à l'achat de la nourriture des ateliers en remettant un chèque de 1000 \$ à La Tablee des Chefs dans les délais prescrits. Une facture vous sera envoyée après le début des ateliers.

## 7. Respect des délais et du programme

Pour pouvoir se qualifier en finale, l'école doit respecter le calendrier du programme (début des ateliers la première semaine d'octobre), avoir fait tous les ateliers dans leur intégralité avant la date des finales et respecter les règles de pointages.

J'accepte les conditions nommées plus haut afin que Les Brigades Culinaires puissent être offerts dans mon école

**En signant ce document, vous serez automatiquement inscrit au programme pour toutes les années futures.**

**\*\*Si vous désirez retirer votre participation au programme, vous devrez le faire avant le 31 mars de l'année courante.**

Nom du directeur : \_\_\_\_\_

Nom de l'école : \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

À retourner par télécopieur au 450-748-1680 à l'attention de Nancy Lacas ou par courriel à [nancy.lacas@tableedeschefs.org](mailto:nancy.lacas@tableedeschefs.org)