

Entente de participation aux Brigades Culinaires (2017-2018) entre La Tablée des Chefs et une école

Nom de l'école: _____

Région: _____

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 qu'il(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 contenir un minimum de :

- deux cuisinières avec four
- un réfrigérateur propre et entretenu avec de l'espace pour l'épicerie du chef-formateur
- un évier
- un espace de travail suffisant pour 16 jeunes, (calculer deux pieds linéaires de comptoir de travail par jeune)
- une armoire avec serrure pour les équipements/aliments
- une trousse de premier soin

2. Matériel de cuisine de l'école :

Avoir l'équipement et le matériel requis tout au long de l'année. Voir la liste d'équipement obligatoire. L'école s'engage à acheter le matériel manquant avant le début des ateliers et à assurer l'aiguisage des couteaux durant l'année.

3. Personnes ressource dans votre école :

Identifier une personne ressource qui fera le lien avec la coordonnatrice des Brigades Culinaires 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 (20 X 2h) 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. L'accompagnateur et/ou la personne ressource coordonnera les trois défis (3 X 5h), le combat final (1 X 3h) et le souper de Noël (1 X 3 h) pour une charge de travail **maximale de 70 heures sur l'année**.

5. Participants :

Recruter de 16 à 25 élèves, selon la présente entente, 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.

6. Frais

Contribuer financièrement à l'achat de la nourriture des ateliers en remettant un chèque de 1,000.00 \$, par programme implanté, à La Tablée des Chefs dans les délais prescrits sur la facturation. Cette facture, incluant tous les détails et les termes du paiement, vous sera envoyée après le début des ateliers.

Payer les frais de postes pour l'envoi des consentements et des questionnaires d'évaluation remplis par les élèves, et fourni par La Tablée des Chefs, pour un total d'environ 14\$.

Assurer les frais reliés à la participation des élèves aux finales (transport, hébergement, etc.) dans le cas où ils sont sélectionnés.

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.

8. Activités connexes

Dans le cas où l'école organise des activités en lien avec les Brigades Culinaires à l'extérieur du cadre du programme régulier, ceux-ci devront faire approuver l'activité par leur coordonnatrice et coordonnateur de région.

De plus, il est recommandé de **favoriser les partenaires des Brigades Culinaires** qui assurent le financement du programme dans votre école.

Pour connaître nos partenaires, veuillez vous reporter à la section *partenaires* du site web des brigades culinaires à: <http://www.brigadesculinaires.com/>

Si lors de la signature de cette présente entente certains des critères énumérés ci-dessus ne sont pas respectés, l'école s'engage à:

Vu l'aménagement de votre cuisine, voici le nombre de participants maximum autorisés par groupe:

Nombre d'élèves: _____ Initial TDC: _____
 Nombre d'équipes: _____ Initial TDC: _____

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

Nombre de groupe(s) désiré(s) dans cet établissement pour 2017-2018: _____

Nom du directeur (trice) : _____

Signature du directeur (trice): _____

Date : _____

À retourner par la poste ou par courriel à nancy.lacas@tableedeschefs.org

Section réservée à La Tablée des Chefs	
Nombre de groupe(s) accepté(s) par La Tablée des Chefs:	
Nom du responsable:	
Signature :	Date: