

OPTION CUISINE



La réussite et la motivation de nos élèves étant toujours au centre de nos priorités, nous avons mis en place un programme à options depuis déjà quelques années. Tout au long de leur parcours au secondaire -et chaque année - les élèves choisissent une option. Celles-ci sont vécues à raison de deux demi-journées par cycle de dix jours. Ainsi, l'élève peut vraiment se découvrir un intérêt dans lequel il pourra se dépasser autrement! Notre souhait est d'augmenter la motivation de votre enfant et qu'il s'engage de façon positive dans sa réussite.

Note : l'option sera ouverte dans la mesure où il y aura un minimum d'inscriptions.

Coût de l'option prévue pour l'an prochain (sous approbation du conseil d'établissement) : 240\$

Objectifs de l'option

Transmettre les connaissances et les compétences culinaires de base. Ex. : démonstration de diverses techniques de coupe par vidéos.

Avoir du plaisir en cuisinant et en s'alimentant bien, c'est ce que vous offre l'option cuisine! Nous sommes fiers de notre cuisine qui peut accueillir 16 jeunes avec 6 stations de travail. Venez apprendre les techniques de base pour développer votre autonomie culinaire.

Défis vécus dans l'option

Développer la créativité culinaire. Ex. : concours de pizza.

Matériel nécessaire pour cette option

Un plat pour rapporter les mets cuisinés.

Exemples de ce qui sera vécu en option

Favoriser l'esprit d'équipe. Ex. : les élèves sont en équipes de 3 ou 4 par station pour cuisiner.

Projets spéciaux

S'impliquer dans la communauté et dans des projets d'école. Ex. : Visite à la Maison Courville, préparation de bouchées pour les portes ouvertes, mois de l'alimentation.

Pourquoi est-ce si intéressant?

Avoir du PLAISIR en cuisinant et en s'alimentant. Ex. : On se prépare des bouchées pour écouter un film à la bibliothèque.

