

**De futures grandes cheffes et de futurs grands chefs
au Collège Flora Tristan à Carrières-sous-Poissy !**



Les canadiens ont été plus forts mais cela faisait deux ans qu'ils faisaient partie de cette brigade culinaire, donc ils avaient une meilleure technique, mais tous les chefs membres ont souligné que le plat de nos jeunes était le plus savoureux en termes de goût (certains voulant même la recette de leur sauce 😊)

Notre équipe a perdu de 2 points seulement la finale

MAROC Malak, ZOUKOUBA Chéliana, CISSOKO Sounkarou George accompagnées par Mme GALLET, professeur



internationale !

et OKOUELE Marie documentaliste, M.

DOREL, professeur d'EPS et le chef ROISIN Sébastien ont de quoi être fières d'elles. L'ensemble des équipes du collège le sont.



Objectifs : Le code de l'éducation prévoit « qu'une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage [...] soit dispensée dans les écoles ». Cette éducation transversale répond aux enjeux de santé publique, environnementale et de justice sociale.

Descriptif : L'atelier consiste en une séance par quinzaine, soit 1h lorsqu'il s'agit d'un cours théorique, soit 2h30 lorsqu'il s'agit d'un atelier pratique. En effet, le **partenariat** avec l'association **Tablee des chefs** existant depuis plusieurs années maintenant permet de proposer aux élèves 10 ateliers de cuisine dans l'année. Durant ces ateliers, encadrés par le chef Sébastien Roisin, les élèves apprennent à cuisiner et présenter les plats réalisés.

En complément de ces ateliers, des cours théoriques sur l'alimentation et la nutrition sont assurés par Mme Gallet et M. Dorel.

Bilan : Les élèves sont très investis, il y a toujours de la demande et des volontaires pour participer à cet atelier. Cette année, nos élèves ont été particulièrement excellents puisque la brigade gagnante a été sélectionnée pour la finale nationale à Paris (Stade Charlety), finale qu'elle a remportée, ce qui lui a permis de participer à la rencontre internationale avec le Québec, toujours à Paris, les 21 et 22 juin.

Perspectives : Reconduire le projet. Si possible augmenter les ateliers, qui sont la partie la plus intéressante du projet. Le recrutement pour l'an prochain a commencé. Les candidatures sont nombreuses et nous sommes en phase de sélection.

Gagner à nouveau la finale nationale pour participer à la rencontre internationale, qui devrait avoir lieu au Québec :-)

