

Aux directrices et directeurs des médias

Goûtez au talent de nos élèves en cuisine

Saint-Joseph, le 13 janvier 2011 - Il est désormais possible pour la population d'acheter des plats réalisés par les élèves du cours DEP cuisine donné au Centre de formation des Bâtisseurs, à Saint-Joseph-de-Beauce.

Les élèves tiennent en effet **un comptoir de vente à la cafétéria de l'École secondaire Veilleux** tous les mercredis, jeudis et vendredis, de 16 h à 18 h. Il faut se présenter à la porte du côté de l'aréna.

Comme il s'agit d'un cours général sur la cuisine en établissement, on y réalise des plats diversifiés, qui vont du potage aux pâtisseries, en passant par les plats principaux et les entrées, nous explique l'un des deux enseignants, M. Mario Chiasson. Les plats sont cuisinés sous la supervision des enseignants. « C'est tout le temps de la *top qualité* », indique-t-il.

Leur prix est par ailleurs avantageux. « C'est presque le prix coûtant », affirme M. Chiasson. En effet, l'école ne dispose pas des équipements pour entreposer toute cette nourriture et doit en disposer rapidement. Ce qui n'est pas vendu est donné à des œuvres de charité. L'argent recueilli sert à acheter d'autres aliments pour les besoins du cours de cuisine.

Une quinzaine d'élèves suivent présentement ce cours qui est offert en vertu d'une entente avec la Commission scolaire de la Côte-du-Sud. Aux dires de M. Chiasson qui partage la tâche d'enseignant avec M. Bruno Hippeau, les perspectives d'emploi sont excellentes dans ce domaine. « C'est à 100 % en ce moment », dit-il. La première cohorte a commencé sa formation en septembre et la terminera en août 2011.

Source :
Jacques Légaré
Conseiller en communication
Commission scolaire de la Beauce-Etchemin
418 228-5541, poste 2694
jacques.legare@csbe.qc.ca





12" FLORAL LINEN DOILIES

12" NORMANDY DOILIES

12" SQUARE DOILIES

Gabrielle Simon

Alex Michel
Carter

Angela Lee

3