

1000 repas remis à Moisson Beauce par les élèves de la formation en cuisine du Centre de formation des Bâtisseurs

Saint-Joseph, le 25 mars 2021 – Dans le cadre de l'activité « Cuisines Solidaires », sept élèves de la formation professionnelle en cuisine du Centre de formation des Bâtisseurs ont cuisiné 1000 repas qui seront remis à l'organisme Moisson Beauce. Cette initiative de la Tablée des Chefs est un mouvement qui réunit quinze écoles hôtelières du Québec et qui a comme objectif de cuisiner plus de 100 000 repas au profit des Banques alimentaires du Québec.

Les enseignants du DEP en cuisine, M. Philippe Le Meur et M. André-Guillaume Poulin, étaient les responsables de ce projet pour la région : « Nous sommes très fiers de nos élèves qui ont cuisiné 1000 repas en seulement trois jours. Pour eux, c'est l'occasion idéale d'expérimenter la production de repas en grand volume et de faire preuve de collaboration. Ils ont pu mettre en application les notions de conformité, d'entreposage, d'hygiène et de salubrité en plus de réviser tous les apprentissages acquis durant leur parcours de formation », soulignent-ils.

Quant aux élèves, ceux-ci ont souligné leur fierté de cuisiner pour leur communauté et se disent satisfaits du déroulement de l'événement. Cette activité leur a aussi permis d'être conscientisés sur la lutte contre l'insécurité alimentaire.

La Boutique gourmande est toujours en action

Malgré le contexte pandémique actuel qui limite quelque peu les activités de la formation professionnelle en cuisine, les élèves et leurs enseignants continuent d'opérer la Boutique gourmande. Une version en ligne a été mise sur pied l'année dernière et permet à la population d'acheter des plats cuisinés par les élèves. Un autre bel exemple de projet qui fait vivre aux élèves une expérience concrète de production. Toute personne intéressée à se procurer des repas peut communiquer avec le Centre de formation des Bâtisseurs de Saint-Joseph au 418 228-5541, poste 60300.

À propos du DEP en cuisine

La formation professionnelle en cuisine permet d'amorcer une carrière de cuisinière et de cuisinier en plus d'avoir un portrait réaliste du marché du travail tant dans les restaurants, institutions ou établissements hôteliers. Le programme est offert par le Centre de formation des Bâtisseurs à Saint-Joseph. En plus de la formule régulière, la formation peut se faire en formule Duplex, laquelle permet aux élèves de suivre un programme de formation professionnelle et de compléter leurs études secondaires en même temps. Pour en savoir plus, visitez le www.laFPpourMoi.ca.

-30-

Source : Joannie Demers, conseillère en communication
418 228-5541, poste 26940 | joannie.demers@csbe.qc.ca



