

L'atelier Cuisine

« L'atelier Cuisine permet aux jeunes d'acquérir et de développer des qualités liées aux métiers de cuisinier, de spécialiste en restauration, de pâtissier et de gestionnaire du commerce de détail. Ces compétences sont axées sur le travail d'équipe dans une approche professionnelle et écoresponsable ».

Activités principales

- Préparation des repas et d'événements
- Service en salle
- Nettoyage et entretien des locaux selon les normes actuelles
- Sensibilisation aux règles d'hygiène et de sécurité
- Réalisation et vente de produits maison et de saison



Nombre de places

- 10 places pour l'atelier Cuisine

Samantha CALABRO & Anne CURDY
Responsables d'atelier