

*« L'atelier CréaLab permet aux participants de développer des compétences autant dans le domaine commercial que créatif ou encore culinaire, afin d'offrir une approche complète, diversifiée et polyvalente aux participants.*

*L'axe commercial se focalise sur le développement des outils informatiques et l'amélioration des compétences en communication orale et écrite.*

*La créativité encourage le développement d'aptitudes artistiques, de la motricité fine et l'inventivité.*

*En parallèle, l'atelier Cuisine enseigne les bases, la diététique, le service, l'hygiène, la persévérance et la collaboration au sein d'une équipe.*

## **Activités principales**

Cuisine :

- *Restauration diverse*
- *Service en salle*
- *Réalisation de produits maison et de saison*
- *Application des règles d'hygiène*

Créativité :

- *Création de divers objets et décoration pour les journées « repas à thèmes »*
- *Projets créatifs pour le développement personnel des jeunes*
- *Nettoyage et entretien des locaux selon les normes actuelles*

Commercial :

- *Développement de compétences informatique sur différents programmes (Word, Excel, Powerpoint, ...)*
- *Réalisation d'un livre de recettes*
- *Présentation sur divers thèmes, afin de développer la communication orale*
- *Gestion et tenu d'un compte Instagram*

## **Nombre de places**

- *12-13 places pour l'atelier CréaLab Samantha LECHARPENTIER &, Morgane COLLAUD Responsables d'atelier*

Morgane COLLAUD &, Samantha LECHARPENTIER,  
Responsables d'atelier