



Atelier cuisine responsable pour les étudiants de 2e année ASS, EJE et ES

IRTS Ile-de-France Montrouge Neuilly-sur-Marne

La cuisine, c'est...

La gourmandise : l'envie de découvrir, de croquer dans la vie, de goûter.

Le plaisir : la courroie de transmission pour initier, avancer, réussir.

La créativité : l'audace de sortir des schémas classiques de rencontre pour entraîner et propulser.

L'encouragement : l'écoute, le respect et la valorisation des performances et talents de chacun.

La cohésion d'équipe : seul on va vite, ensemble on va loin. [1]



Syvie Cavelier, animatrice de l'atelier, fait partie de l'équipe de Coach & Cook - Le management par la cuisine. La semaine du 20 au 24 octobre 2014, elle a accompagné un groupe de 12 étudiants de 2e année - des filières assistant de service social, éducateur de jeunes enfants & éducateur spécialisé - dans la salle de déjeuner des étudiants du site de Montrouge.

De la voiture de Syvie Cavelier sera déchargé du matériel de cuisson petit format : four, plaque de cuisson... casseroles, couteaux, torchons, moules à gâteaux... quelques ingrédients. Le tout sera installé en fonction des possibilités du lieu.



Ensuite, on discute, on invente, on joue avec les formes, les couleurs, les saveurs... il faut se concentrer sur des gestes précis... et on tient compte des goûts de chacun ; cette semaine ail et oignon n'auront pas droit de cité.

En fin de journée, il faut que tout soit propre, rangé... Le calme s'installe, une étudiante dit que *finalement, c'est fatigant comme atelier, j'ai mal partout. Je suis sûre qu'on fait plus d'une heure de marche par jour...*





Pour le dernier jour de la semaine, un défi est lancé. Préparer le déjeuner pour les 120 étudiants de 2e année, qui sont dans les autres ateliers - maquillage, le plus petit cirque du monde... - et le repas coûte 1 € par personne.

A midi trente, l'espace Perret est prêt. Bon d'accord, il n'y a pas tout à fait la quantité prévue, mais c'est beau et c'est excellent. Les cuisiniers donnent des explications, les étudiants sont agréablement surpris, se servent et s'en vont déguster un peu plus loin.

Après, comme tous les jours, une petite pause de temps en temps, vaisselle, rangement.





Les étudiants : Elodie ANGLIO, Aurélie CEGLIA, Sarah FRONTIERE, Gabrielle GUILLET, Aurélie LIEU, Marie LUNARDI-BOBICHON, Lucile PRIOU EHON, Marion TALON, Manon TETEDOIE, Zachary TRAN, Aurélie VERNAY-AUMENIER & Roseline YALAP.

[1] Texte d'introduction de Sylvie Cavelier.

Photos - ©Marie Christine Girod – IRTS 2014

En ligne sur le site www.irts-montrouge-neuillysurmarne.eu