

Les élèves passent coté cuisine : un vrai changement de regard

Au lycée agricole de Périgueux, l'équipe de cuisine est bien accompagnée! Depuis 2008, les élèves des filières agroalimentaires font tour à tour un mini stage d'une semaine en cuisine tout au long de l'année. Une réalisation dont le chef cuisinier est très fier! Les résultats sont là : les élèves prennent conscience du travail réalisé tous les jours dans cette cuisine où la grande majorité des produits rentrent en frais. Et le bouche à oreille fonctionne, les autres élèves ont beaucoup moins de préjugés sur la restauration et les échanges sont plus cordiaux avec l'équipe de cuisine.

Objectifs

- En tant que lycée agricole, valoriser les produits frais venant de l'agriculture locale et dans un deuxième temps travailler avec les produits bio locaux.
- Informer et sensibiliser les élèves et les faire participer à l'élaboration des repas.

Acteurs mobilisés

- Le chef cuisinier et son équipe
- Les enseignants filière agroalimentaire
- Les élèves

Déroulement de l'expérience

- Depuis 2008, les élèves des filières agro alimentaires participent au travail en cuisine via des "mini stages" d'une semaine. Lors de ces stages les élèves participent aux différentes étapes de l'élaboration du repas de la conception des menus à la réalisation des repas. Une forte sensibilisation aux mesures d'hygiène (HACCP) est réalisée au début du stage.
- En fonction de l'effectif des classes il peut y avoir jusqu'à un élève chaque semaine en stage en cuisine. (Vu que cette année l'effectif est réduit, il n'y a qu'une quinzaine de semaines de ministages sur les 36 de cours.)

Résultats obtenus

- Cela permet de lever les préjugés des élèves sur leur repas et d'avoir des échanges beaucoup plus valorisants et sains entre l'équipe de cuisine et les élèves.
- Le retour des élèves sur le relationnel et sur les repas est très positif.
- Environ 150 élèves ont réalisé ce stage depuis 4 ans.
- Aujourd'hui les viandes et les poissons sont le plus souvent frais (sauf steacks hachés), un maximum de légumes sont frais et de saison. Les mini stages permettent de travailler au maximum avec des produits frais.

Perspectives

- Ouvrir ces stages aux élèves faisant d'autres formations mais curieux de connaître le fonctionnement de la cuisine



Lycée agricole de
Périgueux
Avenue Churchill
BP 22 - 24660
Coulounieix Chamiers

Chiffres clés 2012

Nombre de convives :
390 demi pensionnaires
180 internes

Coût matière :
demi pensionnaire : 1.97€
interne : 4,8€

Equipe de cuisine :
1 chef cuisinier
3 cuisiniers
3 personnels de service

Modalités d'achats :
80 % Gré à Gré
20 % MAPA



Freins

- Cela demande du temps car il faut les former et s'en occuper.
- Certains élèves sont peu réceptifs au travail en cuisine collective mais ça reste une minorité.

Leviers

- Accompagner les élèves de manière simple et pédagogique pour cette première sensibilisation au monde du travail.
- Les élèves sont intéressés et curieux, ce qui facilite le relationnel et le travail en cuisine.
- Bien valoriser le travail que les élèves peuvent effectuer et les responsabiliser.



Ce qu'il faut retenir

- Une meilleure appréciation du travail de cuisine et des personnels.
- Une découverte des produits utilisés, de leur nature et de leur provenance.
- Un respect mutuel entre les élèves et les personnels.
- Un bouche à oreille très positif auprès des autres élèves de l'établissement n'effectuant pas le stage.



Témoignage

“Le travail des élèves en cuisine entraîne un changement de leur regard sur la restauration collective et permet un respect mutuel et une meilleure connaissance entre les jeunes et le personnel de cuisine”

“Max Canciani

PERSONNES RESSOURCES

- Chef cuisinier : **Max Canciani**
Tél : 05 53 02 62 19
- Secrétaire s'occupant de l'économat : **Gaëlle Laugénie**
Tél : 05 53 02 62 04

Contact : contact@arbioaquitaine.fr
www.biosudouest.com

