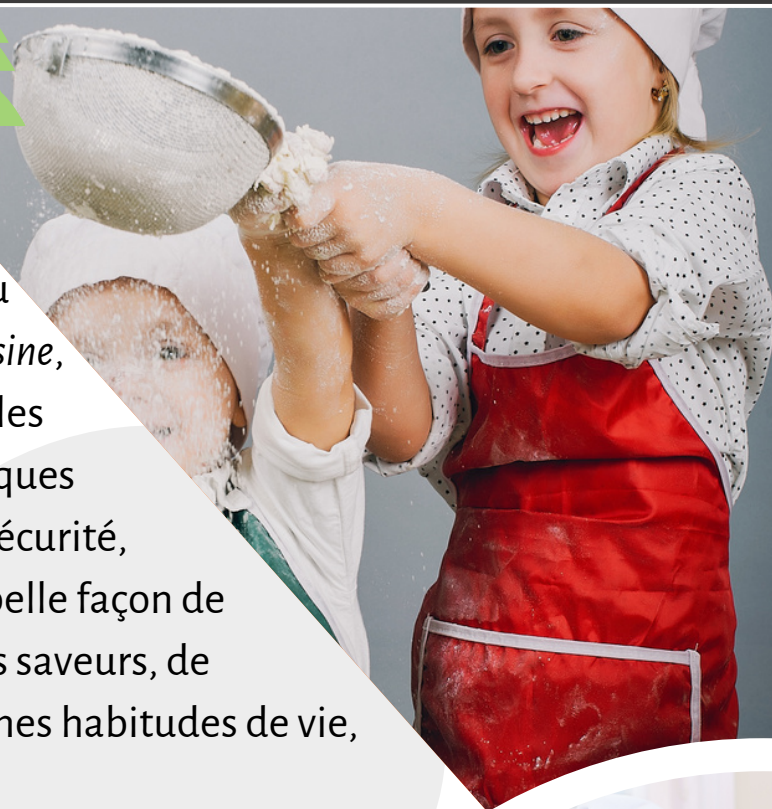


ACTIVITÉS DÉCOUVERTES



LES JEUNES CUISTOTS 1re-6e année

Des recettes simples, savoureuses et santé qui tiennent compte des allergies des enfants du groupe, présentées par une passionnée de la *cuisine*, ça donne l'eau à la bouche! En plus d'apprendre les règles du bon et du beau en cuisine et les techniques culinaires de base, des notions importantes de sécurité, d'hygiène et de salubrité seront abordées. Une belle façon de permettre aux enfants de découvrir de nouvelles saveurs, de développer leur autonomie et de prendre de saines habitudes de vie, tout en s'amusant!



À partir
de
190\$^{+tx}

pour 12 semaines



CLIENTÈLE ET RATIO

mat à 6e année: 15 à 20

LOCAUX

local libre avec pupitres idéalement avec un lavabo ou eau à proximité

L'HYGIÈNE ET LA SALUBRITÉ

Avant même de commencer à cuisiner, il y a des règles de base à connaître sur la propreté des mains, du lieu de travail, de la conservation des aliments et des outils culinaires utilisés.

LES TECHNIQUES

L'animateur du Club Récré-Action montrera aux enfants, étape par étape, des techniques culinaires de base ainsi que certains mots propres à la cuisine des aliments.

LES THÉMATIQUES

À chaque saison, un thème différent. De nouvelles expériences et de nouveaux apprentissages à chaque cours.

450.467.4855 / WWW.CLUBRECREACTION.COM

