

LES OBJECTIFS

VALORISER L'ACTION

ÉDUCATIVE MENÉE, tout au long de l'année auprès des jeunes, inscrits soit dans un restaurant d'application soit dans un projet éducatif autour de la cuisine et de la découverte des métiers de bouche.

TRAVAILLER AUTOUR DES QUESTIONS DE SANTÉ,

d'équilibre alimentaire, d'hygiène et de soin du corps, qui s'inscrivent dans la démarche « PJJ promotrice de santé ».

APPRENDRE À SE METTRE AU SERVICE DES AUTRES (accueil, préparation des repas, respect de la nourriture, service en salle).

APPRENDRE A GÉRER SON STRESS ET SES ÉMOTIONS.

Les Parcours du goût

Concours culinaire créé en 1999 de la rencontre d'un ouvrier professionnel cuisine et d'un éducateur, « Les Parcours du goût » réunissent autour d'un thème donné une trentaine d'équipes, venues de toute la France, et composées de jeunes et de professionnels de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ). Chaque année, en mars ou avril, le temps d'un week-end, chaque équipe expose les spécialités de sa région et présente une recette autour d'un thème imposé (Voyage des sens, Nationale 7, Parcours qui fait recette, la Tablée du bord de Loire...).

A partir de produits de la région d'accueil, les équipes doivent préparer une recette de leur choix en trente minutes.

Des toques de cristal sont décernées à l'issue de la manifestation aux trois équipes lauréates du concours de recettes. Un prix est attribué par un jury composé de jeunes. Un autre est remis au plus beau stand. D'autres prix peuvent récompenser la participation et l'engagement des jeunes laissés à l'appréciation de l'équipe organisatrice (coup de cœur du parrain, prix du fair-play, première participation au concours...)

Chaque année, des parrains prestigieux (chefs étoilés, entrepreneurs) sont présents pour en-

courager les jeunes et partager leurs savoir-faire. Certains jeunes ont même la chance de décrocher un stage auprès d'eux.

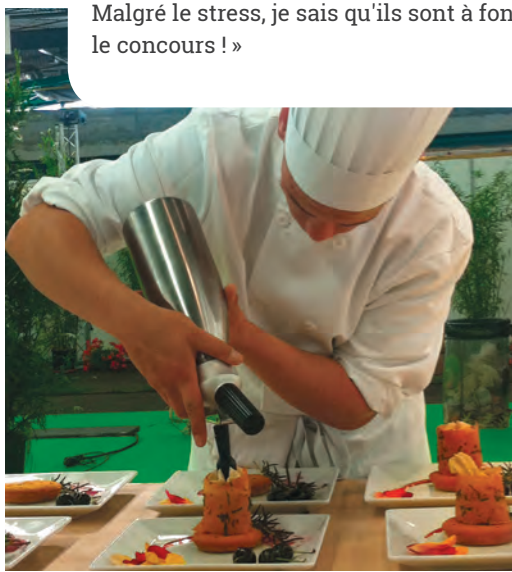




YAN
professeur technique cuisine
 « J'aime transmettre mon savoir-faire à ces jeunes qui retiennent les gestes et les reproduisent avec beaucoup de professionnalisme. Malgré le stress, je sais qu'ils sont à fond dans le concours ! »



Ambassadrice de sa région, chaque équipe de jeunes présente sur un stand aménagé et décoré des produits de son terroir.



VINCENT
jeune pris en charge
 « Les Parcours du goût, je les kiffe !!
 C'est ma grand-mère qui m'a appris à cuisiner et depuis je n'arrête plus. Ça va être compliqué, j'appréhende un peu les autres équipes, il y aura du niveau, mais on a nos chances ! »