

# LES SAVEURS DE L'APPRENTISSAGE

## DÉCOUVERTE DES MÉTIERS

### PORTEUR DU PROJET

CMA76 - CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE SEINE-MARITIME

### INTERVENANT(S)

Un chef cuisinier mis à disposition par la CMA76 et Isabelle PRASOL

### NIVEAU(X) CONCERNÉ(S)

4e, 3e

### NOMBRE D'ÉLÈVES CONCERNÉS

Une partie de classe ou un groupe d'élèves (séance avec une partie de la classe seulement soit 12 élèves maxi)

### COÛT GLOBAL DU PARCOURS

1 250 €

### NOMBRE DE PARCOURS / AN

4

### DISPONIBILITÉ DE L'INTERVENANT

Pas de contrainte de calendrier

### LIEU(X) DE SORTIE(S)

Au sein des CFA de la CMA76 (Dieppe, Le Havre, Rouen)

### COORDONNÉES DE L'OPÉRATEUR

CMA76  
Contact à privilégier : Isabelle PRASOL  
Tél. 02.32.18.23.42  
isabelle.prasol@cma76.fr  
www.cma76.fr  
Céline BREBION-LEIRE  
135 boulevard de l'Europe  
76100 ROUEN  
Tél. 02.32.18.23.23  
isabelle.prasol@cma76.fr  
www.cma76.fr

Découverte des métiers de la cuisine/restauration auprès des élèves (Boulangerie, Pâtisserie, Traiteur, Cuisine...) souhaitant découvrir l'environnement professionnel en laboratoire. Création d'une recette avec un professionnel à partir d'un thème pouvant être choisi conjointement avec les enseignants du collège au sein d'un plateau technique.

### Objectifs :

- Faire découvrir les Centre de Formation des Apprentis (CFA) de la CMA 76,
- Valoriser la formation en apprentissage,
- Lever les éventuels freins à l'orientation vers les métiers de la gastronomie.

### INTERVENTIONS (durée totale 3 heures)

Temps de découverte : 30 mn

- Introduction, temps de découverte et accueil par un chef de cuisine.

Temps de pratique : 1h30

Réalisation d'une recette "saveur" autour d'un thème choisi par le collège ou proposé en fonction de la saison.

Temps de synthèse : 1h

Dégustation sur place et échanges avec un chef de cuisine, les enseignants sur le métier, ses évolutions, l'organisation des entreprises et de l'apprentissage.