

ATELIER DU GOUT

Un voyage gourmand, un moment de partage

Programme : Ces ateliers, initiés par les Chefs Goutatoo, ont pour objectif de sensibiliser nos bénéficiaires à la cuisine de qualité et de leur permettre de vivre une expérience complète : de la découverte du produit brut jusqu'à la dégustations du plat préparé.

Pendant quatre heures, dans la cuisine privatisée d'un chef, les participants réalisent ensemble un menu simple mais raffiné, comprenant : entrée, plat et dessert. Le repas sera ensuite partagé dans la salle du restaurant, réservée spécialement pour eux.

Chaque personne est accompagnée afin de trouver une ou plusieurs tâches adaptées à ses capacités (préparation, découpe, dressage, pétrissage, etc.).

L'accent est mis sur la valorisation des réussites, dans un cadre accueillant et joyeux.

Objectifs :

- Acquérir des savoir-faire et des savoir-être : travailler en équipe, collaborer et s'organiser
- Suivre les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine
- Lire et suivre une recette, étape par étape
- Découvrir le plaisir de la gastronomie
- Gagner en confiance grâce à la réussite et le partage d'un repas

Horaire : 10h00 à 14h00

Lieu : Les restaurants des Chefs Goutatoo Genève

Coût de l'activité : CHF 0.- à CHF 30.-

Dates : 2 à 3 ateliers durant l'année

Spécificités : ouvert aux adultes et l'activité n'est pas adaptée aux personnes soumises à un régime alimentaire.

