

SERVICE DE TRAITEUR ÉCOLE AMIK WICHE

SERVICE DE TRAITEUR OFFRANT DES REPAS COMPLETS. LES FONDS GÉNÉRÉS PAR CE SERVICE PAIENT UN VOYAGE AUX ÉLÈVES QUI ONT RÉPONDU AUX PRÉREQUIS.

Informations générales

Organismes porteurs: Centre de santé Lac Simon et l'École Amik Wiche

Public cible: Les élèves de secondaire 5 et les élèves à la formation préparatoire au travail (FPT).

Territoire desservi : Lac Simon

Année de démarrage : 2005

Objectifs

- Motiver les élèves à la réussite scolaire par leur présence en classe et leur implication dans le service de traiteur;
- Intégrer de saines habitudes alimentaires et culinaires;
- Offrir un service essentiel à notre communauté.

Étapes parcourues

- À partir du cours en entrepreneuriat, le projet a débuté avec la mise en place d'une cantine scolaire;
- Dès l'année suivante, l'opportunité de faire un service de traiteur s'est présentée;
- D'année en année, c'est devenu un projet scolaire bien implanté et connu de notre communauté;
- À ce jour, nous cuisinons des repas à toutes les semaines pour plusieurs activités différentes autant pour les activités scolaires que de la communauté.

Conditions gagnantes

- L'équipe impliquée dans le service de traiteur doit être très engagée et motivée, parce que servir des repas ça exige une présence en dehors des heures de cours.
- Les directions de nos organismes doivent y croire et mobiliser le temps et le personnel nécessaire à la réalisation de tous ces contrats.
- Une nutritionniste, un chef cuisinier



Crédit photo : Julie Dault

Besoin initial

Mettre les élèves en action pour un meilleur apprentissage et une fierté de réussir. Les repas ont toujours été un besoin nécessaire à notre communauté, développer des bonnes habitudes de vie n'est qu'un plus pour la communauté où il existe beaucoup de problèmes de santé.

Partenaires impliqués

Toute la communauté de Lac Simon

Prochaines étapes

- Maintien du projet;
- Maintenir le personnel en place pour sa mise en œuvre.

Défis rencontrés

- Le très grand nombre de demandes à gérer à travers les cours, on ne veut pas nuire à l'enseignement des matières mais on doit offrir un bon service...
- L'équipe est souvent appelée à travailler en dehors des heures de cours;
- La planification des repas, la planification des tâches à réaliser.

COLLOQUE RÉGIONAL

NOURRIR ENSEMBLE

Vers une alimentation saine et durable



Pour plus d'information
Centre de santé La Simon
Karen Morency, nutritionniste
1020 rue Amik Wiche
Lac Simon (QC) J0Y 3M0
Tél: 819-736-2151
karen.morency@anishnabe-lacsimon.ca