



L'Enilv Pont de Claix organise un gouter de Noël à l'attention des enfants et des familles bénéficiaires du Secours Populaire

Thèmes

- Communication-sensibilisation
- Lutte contre le gaspillage
- Restauration collective
- Bio
- Circuits courts
- Equilibre alimentaire
- Social
- International

Année de lancement :
2015

Etablissement

ENILV de Pont de Claix
38

Site internet :
www.enilv74.com

Contact : Samira
Benammar

samira.benammar@educagri.fr

ORIGINE

Dans le cadre d'un partenariat avec le Secours Populaire de Grenoble.

OBJECTIFS

- Permettre aux apprentis du CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) « Agent Polyvalent de Restauration » d'élaborer et d'assembler de la pâtisserie qui sera ensuite distribuée gratuitement aux enfants des familles bénéficiaires du Secours Populaire de l'Isère, à l'occasion d'une après-midi festive.
- Etre un acteur de son territoire, en particulier pour l'insertion sociale.

LES ACTEURS DE L'ETABLISSEMENT

- Equipe pédagogique du CFPPA (*Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole*) de l'Enilv de Pont de Claix
- Apprentis en CAP (*Certificat d'Aptitude Professionnelle*) Agent Polyvalent de Restauration

LE PUBLIC VISE PAR L'ACTION

Enfants et familles bénéficiaires du Secours Populaire du sud Grenoble

PRINCIPAUX RESULTATS ET REALISATIONS

- Permettre aux apprentis d'imaginer des productions en pâtisserie à moindre coût.
- Réaliser des travaux pratiques de Pâtisserie
- Effectuer le service auprès d'un public exigeant : des enfants
- Et... plein de sourires d'enfants et d'apprentis !

LIEN AVEC LA FORMATION

Cela correspond aux objectifs du référentiel du CAP « Agent Polyvalent de Restauration » en termes de technologie et production culinaire. L'aspect dressage et service d'un buffet est également abordé.

Cela permet d'aborder non seulement des techniques de préparation inscrites au référentiel de formation mais surtout de donner du sens aux apprentissages.

PARTENAIRES

- Secours Populaire de l'Isère