

Cré-a-Chef, en collaboration avec l'école Trivent 1, offre aux élèves des ateliers culinaires en parascolaire pour la session hiver 2026.

Qui sommes-nous?

CRÉ-A-CHEF offre maintenant depuis près de 6 ans des ateliers culinaires ludiques, éducatifs et clé en main dans les écoles primaires de la Capitale Nationale. Cette année, c'est avec une immense fierté que CRÉ-A-CHEF s'associe à la Fondation sœur Angèle.

Notre mission?

- Permettre aux enfants de découvrir des aliments locaux et de saison et d'expérimenter diverses techniques culinaires;
- Informer, partager et susciter le plaisir de bien manger tout en permettant de développer de saines habitudes alimentaires;
- Accompagner les enfants à développer leur autonomie et accroître leur sentiment de compétence en cuisine;
- Aider les jeunes de tous les milieux à voir la cuisine comme un outil d'avenir prometteur pour leur vie.

Comment se déroule un atelier CRÉ-A-CHEF?

L'atelier s'adresse aux élèves du préscolaire à la 6^{ème} année. Il peut se réaliser directement dans la classe, dans un local du service de garde ou tout autre espace possédant un point d'eau, une cuisinière ou un four à micro-ondes.

L'atelier est clé en main et comprend : l'animation, les instruments de cuisine, les ingrédients et le matériel pédagogique. Les élèves pourront manipuler (en toute sécurité et dans le respect des règles d'hygiène et de salubrité) les instruments de cuisine et les ingrédients pour réaliser une recette santé et savoureuse.

L'atelier se présente en 4 segments :

1. Phase de préparation : consignes, plan de travail, activation des connaissances;
2. Phase de réalisation : exécution de la recette en équipe;
3. Phase de nettoyage : nettoyer son espace de travail;
4. Phase d'intégration: dégustation, synthèse des apprentissages et expression du degré de satisfaction de l'activité.

Nous prenons en considération toutes allergies présentes dans le groupe

Pour inscrire votre enfant aux ateliers Cr-a-Chef, suivez ce lien : <https://www.qidigo.com/u/Atelier-Cre-a-Chef/activities/session>

- École le Trivent Jeudi : 11h22-12h528

- rencontres à partir jeudi le 29 janvier 2026
- Coût: 140,68 taxes incluses
- Les inscriptions 15 décembre au 17 janvier 2026
- **Emporter un plat de la maison pour le transport de la recette**
- **Lunch froid**

Aucun remboursement

Jeudi midi:

1. Cours 1: 29 janvier
2. cours 2 : 5 février
3. Cours 3 : 12 février
4. Cours 4 :19 février
5. cours 5 : 26 février
6. Cours 6: 12 mars
7. Cours 7: 19 mars
8. Cours 8 : 26 mars

Bonne fin de journée



Marie-Claude Robitaille
Directrice (CRÉ-A-CHEF)

Création-animation d'ateliers, découverte culinaire auprès des jeunes
10 avenue du Soleil
Fossambault-sur-le Lac Québec
G3N 0B7
418 932-0001
ateliercreachef@gmail.com
ateliercre-a-chef.com