

# WP5 : Cuisine

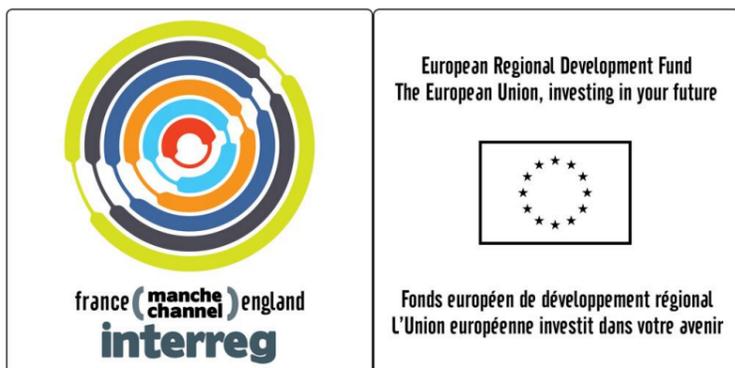
## Action 1 :

# Partage des recettes et des trucs de cuisine

Dans chacune des régions partenaires, des ateliers de cuisine seront organisés afin que les jeunes puissent apprendre à cuisiner d'une manière saine, ludique et technique. Ils pourront également découvrir l'importance de ne pas jeter la nourriture et la cuisine avec des restes.

Dans le cadre de ces ateliers seront organisés des cyber sessions transfrontalières pour que les jeunes de France et d'Angleterre puissent partager leurs recettes et améliorer leurs connaissances des uns et des autres, ainsi que leurs traditions culinaires.

Les partenaires ont décidé d'organiser une moyenne de 1 séance par mois de cyber sessions ce qui en fait un total de 30 séances sur la longueur du projet.



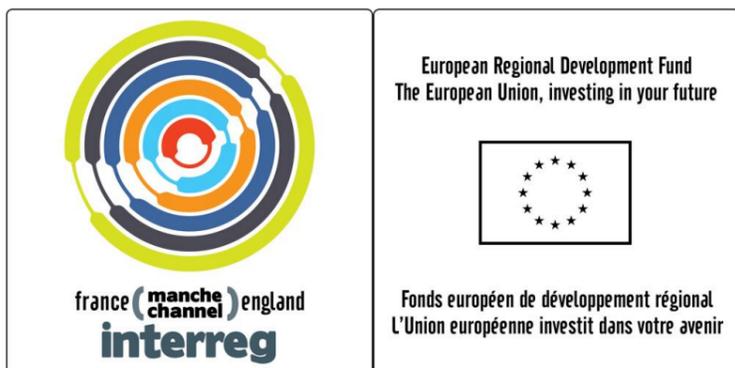
# WP5 : Cuisine

## Action 2 :

# Obtenir les compétences nécessaires pour cuisiner comme un pro!

Les jeunes auront la possibilité d'accéder à des formations avec et sans qualifications officielles afin de développer leurs compétences pour travailler dans un environnement professionnel.

Par exemple, ils participeront à la formation en hygiène alimentaire dans une cuisine professionnelle, les premiers secours dans un environnement professionnel, les allergies alimentaires et la nutrition, la manière de servir, comment cuisiner des plats typiques de la région ou du pays du partenaire, etc.



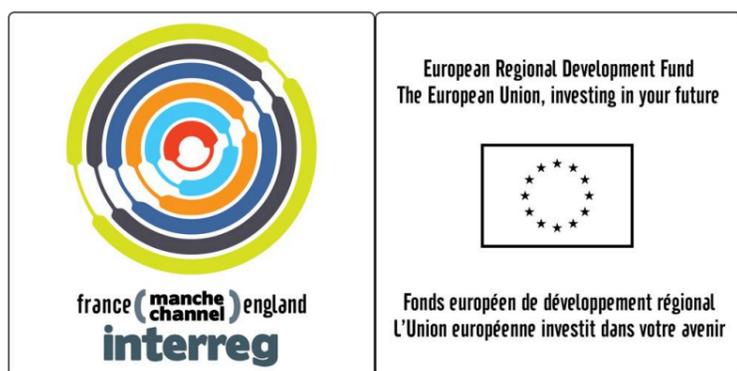
# WP5 : Cuisine

## Action 3 :

# Cuisiner et faire des activités d'accueil de restauration

Tout au long du cycle de vie du projet, les jeunes seront invités à tester leurs compétences nouvellement acquises et leurs recettes partagées auprès des professionnels du projet. En fait, pour la plupart des comités de pilotage nous pouvons nous attendre qu'il y aura un souper et un dîner à fournir. L'objectif sera de demander aux jeunes de préparer le dîner et de fournir le service auprès des participants. Cela fera un total de 12 sessions de jeunes de cuisine pour les réunions du comité directeur.

En plus de cela, la deuxième année, les jeunes auront durant l'été de petits projets afin qu'ils puissent utiliser la cuisine pour lever des fonds pour leur propre projet ou qu'ils pourront utiliser pour les cours de cuisine, ou pour une formation afin qu'ils puissent cuisiner dans un environnement plus professionnel.



# WP5 : Cuisine

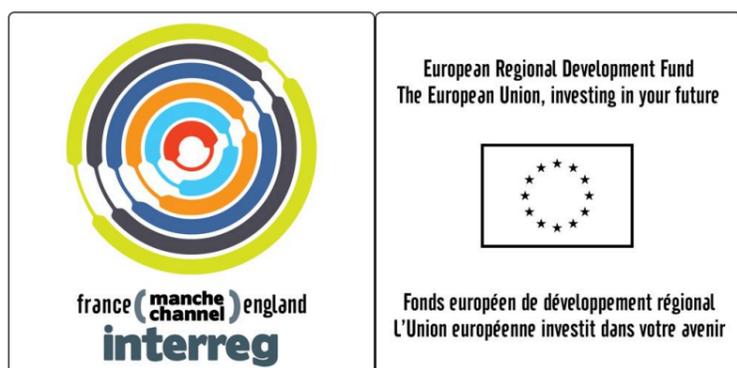
## Action 3 :

# Cuisiner et faire des activités d'accueil de restauration

## *Seconde partie*

La troisième année, l'objectif sera de demander aux jeunes de réellement exécuter un service dans une cuisine de restaurant et servir jusqu'à 50 personnes.

Les personnes invitées à dîner seront des dirigeants communautaires, des professionnels et seront en mesure de voir les progrès des jeunes dans l'acquisition de compétences, la confiance et la connaissance culinaire transfrontalière ainsi que les habitudes alimentaires culturelles.



# WP5 : Using Cooking as a tool for cross border youth development

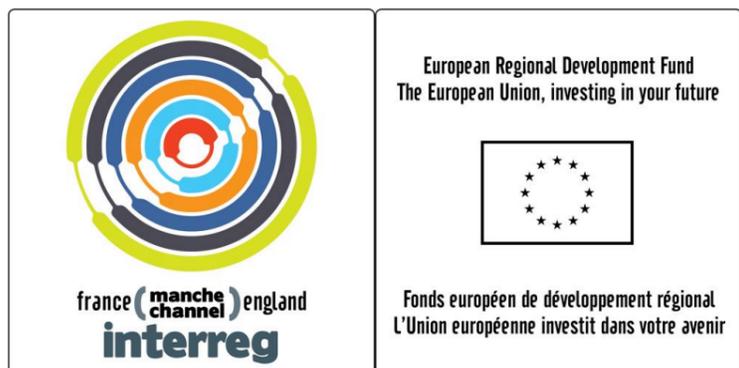
## Action 1 :

# Sharing recipes and cooking tips

Within each of partners areas, cooking workshops will be organised so young people can learn how to cook in a healthy, fun and technical way. They will also discover the importance of not throwing away food and cooking with leftovers.

As part of these workshop will be organised cross border cyber sessions so young people from France and england can share their recipes and improve their knowledge of each other's culinary traditions.

Partners have decided to organise an average of 1 cyber session a month which makes it a total of 30 sessions over the length of the project.



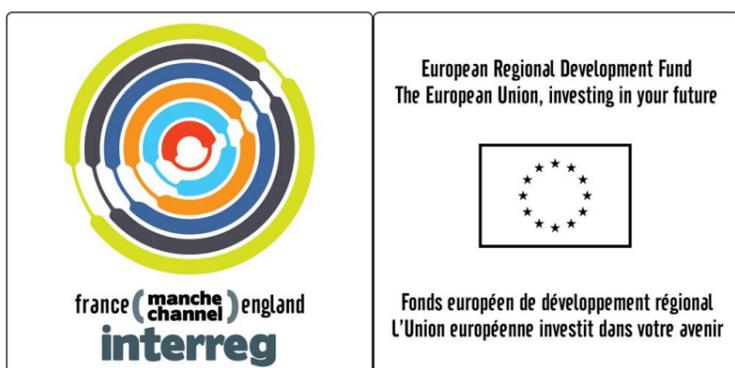
# WP5 : Using Cooking as a tool for cross border youth development

## Action 2 :

# Get the skills to cook as a pro !

Young people will have the opportunity to access trainings with and without official qualifications in order to develop their skills to work in a professional environment.

For instance, they will participate in food hygiene training in a professional kitchen, first aid in a professional environment, food allergies and nutrition, how to serve, how to cook food typical of the region or country of the partner organisation etc.



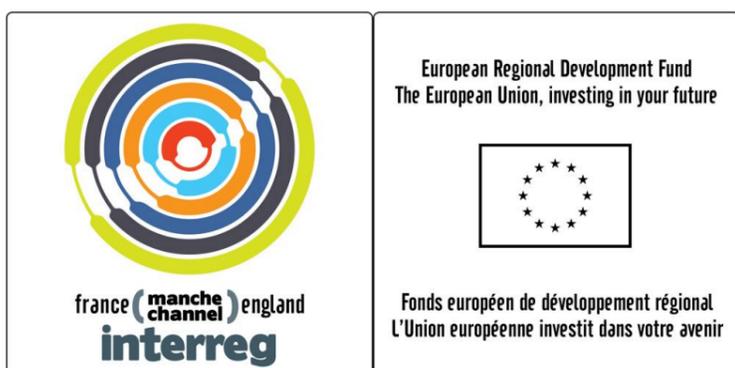
# WP5 : Using Cooking as a tool for cross border youth development

## Action 3 :

# Let's cook and run catering hospitality events

Throughout the lifecycle of the project, young people will be asked to test their newly acquired skills and their shared recipes on the professionals of the project. In fact, for most of the steering committees we can expect that there will be an overnight stay and a dinner to be provided. The objective will be to ask the young people to prepare the dinner and to provide the service for the participants. This will make a total of 12 sessions of young people cooking for the steering committee meetings.

In addition to that, in year 2, the young people will have small summer projects so they can use cooking to raise funding for their own project or they will use school, college or training kitchens so they can cook in a more professional environment.



# WP5 : Using Cooking as a tool for cross border youth development

## Action 3 :

# Let's cook and run catering hospitality events

## *Second Part*

In year 3, the objective will be to ask young people to actually run a restaurant kitchen and serve up to 50 people. The people invited to have dinner will be community leaders, professionals and will be able to see the progress young people in gaining skills, confidence and knowledge about cross-border cuisine and cultural food habits.

