

<http://clg-val-de-voise-gallardon.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1501>



Le concours "Les Petits Chefs"

- 4- Vie au collège -



Date de mise en ligne : lundi 19 juin 2023

Copyright © Collège Val de Voise - Gallardon - Tous droits réservés

Le concours « Les Petits chefs » s'est tenu le mercredi 14 juin dans le réfectoire et les cuisines du collège.

[http://clg-val-de-voise-gallardon.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-val-de-voise-gallardon/local/cache-vignettes/L400xH388/les_candidats_cuisinent-692a4.jpg]

Créé à l'initiative de M. Cor, chef de cuisine, ce concours a été proposé aux élèves inscrits à l'atelier cuisine qui a eu lieu le mardi après-midi tout au long de l'année scolaire.

Quatre élèves de cinquième, Ethan, Nathanaël, Luka et Erwan, ont décidé d'affronter les épreuves concoctées par M. Cor et Mme Baron, seconde de cuisine, dans un réfectoire réorganisé pour l'occasion : quatre plans de travail, une longue table pour le jury et un économat avec les ingrédients et le matériel nécessaire.

Devant le jury composé de Mme Rollo, Mme Alamichel, Mme Baron, M. Porré et M. Cor, les quatre participants ont commencé par décacheter une enveloppe contenant une recette. Les élèves se sont ensuite lancés dans la réalisation de cette recette. Au bout du temps imparti, et pendant la cuisson de leur création culinaire, les élèves ont été soumis à un questionnaire théorique sur des thématiques autour de la cuisine : les aliments, les règles d'hygiène, etc.

Erwan, au moment de la pause, réagit avec enthousiasme : « C'est insolite de faire de la cuisine au collège ! Il n'y a pas beaucoup de collège où on peut faire ça ! » Il ajoute qu'il a trouvé les consignes faciles et que ce concours était vraiment amusant. Ethan de son côté souligne que ce n'était pas si facile, et que d'ailleurs ils ont tous fait des erreurs. Luka a trouvé que c'était ludique, il a aimé apprendre en s'amusant. Nathanaël, qui confie avoir l'habitude de cuisiner à la maison, pense qu'il en fera peut-être son métier, tout comme ses trois camarades.

Le jury a évalué les candidats à l'aide d'une grille de notation comprenant des critères techniques comme la progression, le respect du thème, la propreté et l'organisation du plan de travail. La créativité a aussi été examinée en particulier sur le dressage des plats. Les critères de la dégustation prenaient en compte le goût, l'harmonie des saveurs, mais aussi la prise de risque gustative ! Les élèves ont aussi été évalués sur le questionnaire théorique et sur la présentation orale de leur plat.

Mme Rollo a souligné que les critères d'évaluation ont été choisis en fonction des items du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, permettant ainsi d'intégrer le concours à l'évaluation pédagogiques des élèves.

Le jury a finalement pu déguster les réalisations des concurrents, avant de donner le classement des gagnants : et c'est **Luka** qui a été le **grand gagnant** de ce concours ! Mais tous les participants seront récompensés à l'occasion de l'Après-midi des Talents. Ils recevront, en plus d'un diplôme et d'une médaille, un livre de cuisine pour les encourager à poursuivre leurs expériences culinaires !