La Tablée des Chefs

LES CUISINES SOLIDAIRES

LES CUISINES SOLIDAIRES
| LA RELÈVE

KIT DE PORTEUR DE PROJET

L'opération solidaire de la
nouvelle génération en cuisine

11e ÉDITION

25 mars - 5 avril 2024

Sommaire

3 **Qui sommes-nous ?**
Pourquoi organiser *Les Cuisines Solidaires – La Relève* ?

5 **L'édition 2024**
L'édition 2024 en 3 points
Le calendrier de l'opération

7 **Présentation et déroulé de l'action**
Le rôle des participants
Le planning et les actions parallèles que vous pouvez mener

10 **Kit de Communication**

12 **Profil du parrain des Cuisines Solidaires - La relève**

13 **Annexes**
Bon de commande
Fiche technique du plat
Fiche technique du dessert
À nous renvoyer
- Bon de prise en charge
- Autorisation d'utilisation d'image
- Résumé des chiffres

Optionel
- Fiche de refroidissement
- Convention de partenariat

Déjà
7 500
Apprenants et professeurs de cuisine mobilisés lors des Cuisines Solidaires

Déjà
153 000
Repas cuisinés et distribués à l'aide alimentaire

Qui sommes-nous ?

La Tablée des Chefs a été créée pour agir contre la précarité alimentaire et le gaspillage dans le milieu de la restauration. L'association intervient dans la lutte contre l'insécurité alimentaire et en faveur de l'éducation culinaire des générations futures au travers de ses deux volets :

Éduquer

Des programmes d'éducation à une alimentation saine et durable proposés à des collégiens de réseau d'éducation prioritaire et des Maisons d'enfants à caractère social suivis par l'aide sociale à l'enfance.

Nourrir

Des milliers de repas sont préparés chaque année lors de nos ateliers solidaires pour des entreprises et durant ***Les Cuisines Solidaires – La Relève,*** au profit d'associations d'aide alimentaire.

Nous sommes soutenus par **Guillaume Gomez**, Représentant Personnel du Président de la République pour la **Gastronomie et l'Alimentation**.

2013-2023 | 10 ans que La Tablée des Chefs crée de l'impact positif

Plus de 10 000 jeunes impactés par nos ateliers de cuisine en collèges et en Maisons d'enfants à caractère social (MECS) lors de de 2500h d'ateliers.

160 000 portions cuisinées et distribuées à l'aide alimentaire grâce à nos différents programmes.

7 500 apprenants et professeurs de cuisine mobilisés lors des *Cuisines Solidaires - La Relève*.

2015 - Lauréate La France s'engage

2018 - Lauréate du Programme National pour l'Alimentation

Depuis 2020 - Hauts patronages réguliers des Ministères de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports, de l'Agriculture et de l'Alimentation ,de la Santé et de la Prévention.

2022 - Lauréate de l'Année de la Gastronomie

Ce qu'en disent les porteurs de projet

« Un projet très intéressant et pédagogiquement très riche »

« Au-delà du développement des compétences des élèves, ce projet solidaire national a créé en eux un sentiment d'appartenance à une communauté engagée »

« Une mobilisation très motivante pour les étudiants »

« Un projet concrètement utile qui a renforcé la cohésion de la classe »

Pourquoi organiser
Les Cuisines Solidaires – La Relève ?

La **précarité alimentaire** s'exprime par des difficultés à manger sainement et en quantité nécessaire. Cela implique par exemple de ne pas pouvoir manger des fruits et légumes tous les jours, de la viande ou du poisson une fois par semaine et ne pas avoir accès à trois repas par jour. Elle touche **8 millions** de personnes chaque année en France.

Pourtant, dans le même temps, en France, le **gaspillage alimentaire** représente **10 millions de tonnes** de produits par an. Ce chiffre correspond à tous les aliments qui ne sont pas consommés, depuis la production agricole jusqu'à la consommation individuelle. Chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement est susceptible de créer du gaspillage.

Une note encourageante cependant, **78% des jeunes (16-24 ans) se disent prêts à s'impliquer pour aider les personnes en situation de pauvreté.** Les acteurs de la restauration peuvent jouer un rôle solidaire primordial !

Pour aller plus loin ...

- Etude IFOP 2023 commandée par La Tablée des Chefs
- Etude Insee sur la précarité alimentaire en Ile de France 2023
- Enquête INSEE 2022
- Les chiffres de la précarité alimentaire en France en 2022

➡ Il peut être utile de prendre une heure en classe pour parler de ces sujets. Leur vécu dans le monde de la restauration est un point de départ :

Quelles sont les connaissances des élèves sur la précarité alimentaire ?

Quelles solutions peuvent être envisagées pour réduire ces problèmes ? Quels sont les freins à celles-ci ?

Quelles sont leurs expériences en stage, à l'école, du gaspillage alimentaire ?

Nous vous proposons quelques ressources ci-dessous pour préparer ce temps d'échange.

« Aide alimentaire : une fréquentation accrue des centres de distribution dans les grandes villes les plus exposées à la pauvreté début 2021 » : DREES

« Les Français et le gaspillage alimentaire en période de tension sur le pouvoir d'achat en 2022 » : Etude Smartway Opinionway

Notre proposition

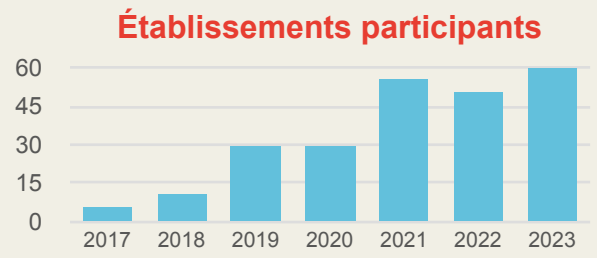
L'école hôtelière est le lieu des apprentissages. Nous souhaitons y introduire des notions de solidarité et de durabilité. Cuisiner des repas pour une association d'aide alimentaire est une action concrète qui a un impact immédiat. ***Les Cuisines Solidaires – La Relève*** c'est un moment pour se questionner sur la précarité et le gaspillage alimentaires dans les filières de restauration et de l'impact qu'un • e cuisinier • ère peut avoir par le biais de son engagement professionnel.

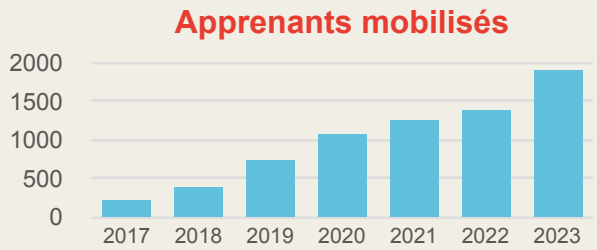
Les élèves peuvent s'initier à la gestion en amont d'un événement en rapport avec la restauration par :

- La prospection d'une association partenaire ;
- La communication interne et externe pour mettre en valeur l'événement.

Nous vous proposons donc **un programme clé en mains**, simple à mettre en œuvre, **qui s'intègre aux programmes pédagogiques**, que vous pouvez enrichir si vous le souhaitez et qui présente **un intérêt social**.

L'édition 2024 en 3 points :





Une montée en puissance continue qui permet de décupler son impact.

Les Cuisines Solidaires – La Relève est une opération en constant développement depuis son lancement sous le nom de "La Semaine des Écoles Hôtelières" en **2014**.

Le rayonnement sur le territoire est chaque année plus important, que ce soit en métropole ou dans les DROM, augmentant ainsi l'impact de cette opération. Pour appuyer la nécessité de cette opération, nous avons commandé pour la première fois en 2023 une **étude IFOP** sur la précarité alimentaire (voir lien page précédente) laquelle sera réitérée chaque année, permettant ainsi d'établir un baromètre sur cette problématique.

Un plat et un dessert végétariens qui font la part belle aux fruits et légumes frais et de saison.

Les recettes, conçues par un comité de professionnels du milieu enseignant, sont adaptées à une distribution en grande quantité, tout en restant abordables pour tous. Le menu végétarien convient à la majorité des régimes alimentaires. Les deux plats sont adaptés à un conditionnement en barquette ainsi qu'à un réchauffage.

De plus, ces recettes intègrent des techniques classiques de la cuisine française telles que les différents taillages, la cuisson pilaf, les légumes blanchis, sautés etc. Ainsi, les étudiants continuent à apprendre lors de cette journée de solidarité.

Vous avez certainement remarqué que les recettes présentent une certaine similitude d'une année à l'autre. Cette approche nous permet de maintenir nos partenariats de dons de matières premières, garantissant ainsi la pérennité de l'initiative ***Les Cuisines Solidaires - La Relève***.

Un webinaire pour prolonger l'expérience : Jeudi 4 avril 2024 de 15h à 16h30 (14h GMT)

En 2024, La Tablée des Chefs organise son 3e webinaire à destination des participants aux ***Cuisines Solidaires – La Relève***. Il rassemblera différents acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire en France et au Québec, qui apporteront un point de vue éclairé sur le sujet à l'horaire le plus adapté pour réunir la métropole, les DROM et le Canada.

Nous espérons vous y retrouver avec les classes qui auront participé à l'action. Nous vous enverrons dans quelques semaines un lien pour vous connecter au webinaire.

Le calendrier de l'opération

Février 2024	**Envoi du kit de porteur de projet**

Au fur et à mesure des inscriptions, nous envoyons le kit qui contient notamment les fiches techniques et un kit de communication.

Février 2024	**Confirmation des quantités et denrées alimentaires**

Confirmation des dates de production, des quantités produites pour chaque établissement et vérifier les denrées alimentaires disponibles.

Février 2024	**Envoi des affiches et des étiquettes par La Tablée des Chefs aux établissements**
Mars 2024	**Livraison des denrées alimentaires aux établissements par notre partenaire Pro à Pro.**
Mars 2024	**Envoi par chaque établissement des autorisations de cession de droits signées à La Tablée des Chefs**
22 mars 2024	**Lancement national de l'opération à Paris**
25 mars - 5 avril 2024	**Mise en œuvre de l'opération des *Cuisines Solidaires* dans les établissements**

Transmission par les établissements des liens pour les évaluations en ligne aux apprenants et porteurs de projet.

4 Avril 2024 à 15h	**Webinaire**
Avril 2024	**Evaluation de l'opération et envoi des données par les établissements à La Tablée des Chefs**

Finalisation des évaluations et envoi par les établissements de la fiche "Résumé des chiffres" à La Tablée des Chefs.

Le rôle des participants

Porteurs de projet	***Professeur, directeur, directeur délégué à la formation professionnelle, chef parrain.*** Ils coordonnent l'opération au sein de leur établissement, assurant ainsi le lien entre celui-ci, La Tablée des Chefs, les fournisseurs de matières premières et l'association bénéficiaire. Ils fournissent également à La Tablée des Chefs les autorisations de droits à l'image signées par les participants, ainsi que les informations sur l'association bénéficiaire, le nombre d'apprenants mobilisés et de repas réalisés. Ils transmettent le lien pour le questionnaire d'évaluation aux apprenants et remplissent de leur côté, celui qui leur est destiné. Exemple : le porteur de projet est le contact que La Tablée des Chefs indique à METRO pour planifier la livraison des marchandises.
Établissements d'enseignement	***Ecole hôtelière, centre de formation.*** Ils mettent à disposition les locaux (cuisines d'application et espace de stockage), et peuvent accueillir en leur sein les partenaires de l'opération : membres de La Tablée des Chefs, association bénéficiaire, parrain, partenaire, médias… Si nécessaire, une convention de partenariat avec La Tablée des Chefs peut être proposée pour cadrer l'opération sur le plan administratif.
Donateurs de matières premières	***METRO, SOLAAL, Demain la Terre, Sabarot, Ben's Original, Plus Pack, Eurovanille*** En tant que donateurs, leur rôle est d'apporter des matières premières aux apprenants et à l'établissement participant. Ils travaillent en collaboration avec La Tablée des Chefs pour organiser les dons. METRO centralise l'ensemble des dons puis se coordonne avec les porteurs du projet pour assurer la livraison.
Apprenants	***Étudiants en CAP, Bac Pro, Bac techno, BTS, Titre Pro, adultes en reconversion*** Ils réalisent la production de repas. C'est le moment pour eux de s'instruire sur la précarité alimentaire, le gaspillage, mais aussi de découvrir les associations engagées sur ces questions et tous les moyens pour agir sur ces sujets. Ils remplissent l'évaluation destinée aux apprenants à l'issue de leur participation à la préparation des plats.
Associations d'aide alimentaire	***Banques alimentaires, Restos du cœur, Secours Populaire, associations locales…*** Elles récupèrent les productions dans les établissements puis les distribuent aux bénéficiaires. La rencontre avec les étudiants peut être un moment de partage à propos des actions de solidarité.
Parrains / Marraines	***Chef·fe·s de cuisine professionnel·le·s*** Ils interviennent dans les établissements pour transmettre les valeurs de La Tablée des Chefs et discuter de l'intérêt d'actions telles que ***Les Cuisines Solidaires – La Relève*** ainsi que de ce qui peut être mis en place dans une structure professionnelle en restauration.

Le planning pour les établissements

NOVEMBRE

Confirmation de la date et des quantités produites.

DÉCEMBRE

Présentation du projet aux étudiants, choix d'une association d'aide alimentaire (à communiquer à La Tablée des Chefs).

MARS

Communication sur l'action, invitation d'intervenants (producteurs, journalistes, chefs professionnels…), envoi des autorisations de droits à l'image à La Tablée des Chefs.

LA SEMAINE DE L'OPÉRATION

Réception des marchandises, des étiquettes d'allergènes, production en cuisine, échange avec les invités éventuels, photos et vidéos de l'opération rencontre et don à l'association.

APRÈS LE JOUR J

Évaluation *(très importante !)* et retour sur l'action (réponse aux questionnaires, envoi de photos, articles de presse...) et échange lors du webinaire.

D’autres actions que vous pouvez mener

Participer aux Cuisines Solidaires - La Relève peut, au-delà de la production de repas, se déployer selon vos envies :

Impliquer les élèves en amont

Décembre

- Recherche de l'association bénéficiaire.
- Contacter des médias qui pourraient être intéressés par la couverture de l'opération.

Définir un niveau d’engagement

Février

- Décider de distribuer des repas au sein de votre restaurant d’application.
- Choisir de participer à une maraude, d’organiser une collecte ou un dîner caritatif.

Mettre en valeur la semaine de production

Mars- Avril

- Inviter la presse.
- Inviter des chefs locaux.
- Accueillir des partenaires de l’opération, des bénévoles ou des bénéficiaires de l’aide alimentaire.
- Prendre des photos et/ou des vidéos de temps forts.

Évaluer et prolonger l’engagement

Avril - Mai

- Profiter de l’évaluation et du webinaire pour créer le dialogue et l’échange entre les participants.
- Se projeter dans d’autres actions associatives ou solidaires.

Kit de communication

Couverture médiatique de l'événement

✦ Nous vous encourageons à communiquer à propos de l'événement !

Si vous avez des liens avec la presse locale couvrant notre événement, veuillez nous en informer pour que nous puissions regrouper toutes les actualités pertinentes. Nous vous enverrons le communiqué de presse de l'opération prochainement pour la réalisation de vos contenus. Merci de bien veiller à ce que chaque publication ou émission cite l'opération ***Les Cuisines Solidaires – La Relève*** de l'association **La Tablée des Chefs**.

Notre équipe se rendra également dans plusieurs des établissements participants à l'opération. Nous organiserons un lancement presse à **Paris le vendredi 22 mars** pour présenter le projet à la presse et aux acteurs de l'alimentation durable. Nous vous enverrons une invitation pour que vous puissiez y assister si vous le souhaitez. Le lancement pourra aussi être suivi à distance, un lien sera communiqué ultérieurement.

Les photos et vidéos de votre travail mettent l'engagement de votre école en valeur. Il peut s'agir de :

- La production (des élèves, des détails d'ambiance, des produits, des barquettes préparées, des gestes).
- Des images de groupes.
- La distribution, les intervenants extérieurs (avec leur autorisation).

Veuillez nous les envoyer par mail à l'adresse suivante : communication@tableedeschefs.fr
Nous pourrons les utiliser pour nos communications, et sommes heureux de voir ce qui se passe dans chaque établissement.

Nous sommes présents sur les réseaux sociaux, taguez-nous si vous y postez du contenu !

N'hésitez pas à employer nos hashtags
#tableedeschefsfr
#cuisinessolidaires
#nourrir #solidarité

La Tablée des Chefs France
La Tablée des Chefs France
@tableedeschefsfr
www.tableedeschefs.fr

Contacts

✦ **Alimentation solidaire " Nourrir"**
nourrir@tableedeschefs.fr
+33 6 03 91 17 69

✦ **Pôle de communication :**
communication@tableedeschefs.fr
+33 6 34 04 26 08

Si vous en avez la possibilité, merci d'adhérer à La Tablée des Chefs.
Votre soutien nous permet de maintenir nos activités et de les développer pour faire profiter de nos programmes au plus grand nombre.

Les partenaires de l'opération

Pour réaliser *Les Cuisines Solidaires – La Relève*, La Tablée des Chefs peut compter sur ses fidèles partenaires.

- METRO fournit des matières premières et une aide logistique en assurant le transport des marchandises des producteurs jusqu'aux écoles.
- SOLAAL, qui lutte contre le gaspillage en organisant des dons de surplus agricoles aux associations d'aide alimentaire, fournit des produits frais.
- Demain la Terre, collectif de producteurs engagés pour une alimentation durable, nous fournit des produits frais.
- Sabarot fournit les lentilles qui constituent la protéine du plat végétarien.
- Ben's Original fait don du riz.
- Pro à Pro fournit des matières premières dans les établissements des départements et régions d'outre-mer.
- Eurovanille fournit la vanille pour rendre les desserts encore plus gourmands.
- Plus Pack fournit les barquettes nécessaires au conditionnement des repas produits par les élèves.
- Ogilvy est l'agence qui nous apporte son expertise afin de communiquer à propos de l'événement.
- UpCoop émetteur historique du titre-restaurant UpDéjeuner, défend une alimentation durable accessible à tous et a choisi de soutenir les Cuisines Solidaires - La Relève.

Le parrain des Cuisines Solidaires – La Relève 2024

Frédéric Simonin,
parrain de la 11e édition des Cuisines Solidaires – La Relève

Meilleur apprenti de France en Bretagne et MOF 2018, le chef étoilé a toujours été investi **auprès d'écoles**. En inspirant les élèves à trouver leur voie, il les prépare à devenir de parties prenantes de la transmission pour les générations futures.

© Droits réservés

Le chef est aussi **très engagé auprès du monde paysan** (notamment via Bleu Blanc Cœur).

Son livre, *La Cuisine d'un chef engagé,* a remporté le Prix de Littérature 2020, organisé par l'Académie Nationale de Cuisine.

Frédéric Simonin incarne les valeurs d'exigence, de transmission et de générosité que **La Tablée des Chefs** cherche à promouvoir chaque année à travers de cette opération.

Annexes

1. Bon de commande

Ce bon de commande, réalisé pour 100 couverts, vous permettra de vérifier les marchandises à leur livraison effectuée par Pro à Pro.
Les produits peuvent arriver en quantités supérieures à celles indiquées selon les colis que les producteurs utilisent habituellement. Vous pouvez alors augmenter les portions ou bien faire un don de ces denrées brutes à l'association.

La Tablée des Chefs

BON D'ÉCONOMAT

PLAT : CURRY DE LENTILLES CORAIL - POULET MARINÉ GRILLÉ - RIZ PILAF ET LÉGUMES DE SAISON

DESSERT : CRUMBLE AUX POMMES, CRANBERRIES ET SARRASIN

Produit estimée pour	Quantité estimé pour 100 repas	Plat	Dessert	Unité	Notes
FILET DE POULET	15	15		kg	
POMME	20		20	kg	
OIGNONS	5	5		kg	
NAVET LONG	11,5	11,5		kg	Peut être remplacé par le double en quantité de céleri
CAROTTE	11,3	11,3		kg	
CITRON VERT	25	25		pièces	
CORIANDRE 10 bottes 150	10	10		bottes	
BEURRE	2,6		2,6	kg	Peut être remplacé par l'huile vegetale
PULPE D'AIL	0,54	0,54		kg	Peut être remplacé par des gousses d'ail
PURÉE DE GINGEMBRE	0,88	0,88		kg	Peut être remplacé par du gingembre frais
HUILE VÉGÉTALE	3	3		L	Si on reemplace le beurre par huille végétale prevoir 6L en total
LENTILLES CORAIL (sèches)	2,2	2,2		kg	
CURRY DE MADRAS (poudre)	0,08	0,08		kg	
CURCUMA (poudre)	0,016	0,016		kg	
AIL FUMÉ (poudre)	0,016	0,016		kg	
CRÈME DE COCO	2	2		L	
POUDRE D'AMANDES	1,3		1,3	kg	Peut être remplacé par d'autres graines et oléagineux
SUCRE EN POUDRE	1	1		kg	
CRANBERRIES	0,4		0,4	kg	
SUCRE CASSONADE	1,3		1,3	kg	
FARINE DE BLÉ T80	1		1	kg	
FARINE DE SARRASIN	1		1	kg	Peut être remplacé par la farine de blé
VINAIGRE DE CIDRE	2	2		L	
ÉTOILE DE BADIANE	2	2		unités	
KASHA	0,5		0,5	kg	
JUS DE CITRON	0,3		0,3	L	
BARQUETTE ALUMINIUM 250 CC MICRO-ONDABLE + COUVERCLE	100		100	Unités	
BARQUETTE ALUMINIUM 680 CC MICRO-ONDABLE + COUVERCLE	100	100		Unités	

2. Fiche technique plat

CURRY DE LENTILLES CORAIL - POULET MARINÉ GRILLÉ - RIZ PILAF ET LEGUMES DE SAISON

Denrées	Unité	Quantité pour 100 cvts
RIZ PILAF		
RIZ LONG GRAIN ET SAUVAGE	kg	5
HUILE D'OLIVE OU HUILE VÉGETALE	mL	0,525
OIGNON	kg	2,8
BOUILLON DE PARURES DE LÉGUMES	L	11
SEL FIN	g	120
CURRY DE LENTILLES		
LENTILLES CORAIL (sèches)	kg	2,2
OIGNONS	kg	2,2
PULPE D'AIL	g	240
PUREE DE GINGEMBRE	g	480
CURRY DE MADRAS (poudre)	g	80
CURCUMA (poudre)	g	16
AIL FUME (poudre)	g	16
HUILE VEGETALE	L	0,800
BOUILLON DE PARURES DE LÉGUMES ET EAU DE CUISSON DES LEGUMES	L	2,8
CREME DE COCO	L	2
SEL	g	64
CORIANDRE	Botte	10
POULET MARINE GRILLE		
FILET DE POULET	kg	15
CITRON VERT	pièces	25
PULPE D'AIL	g	200
PUREE DE GINGEMBRE	g	480
HUILE VEGETALE	ml	0,375
SEL	PM	PM
POIVRE	PM	PM
LEGUMES A L'ANGLAISE		
NAVET LONG	kg	11,5
CAROTTE	kg	11,250
PICKLES DE NAVETS		
NAVET LONG	kg	2
SUCRE EN POUDRE	kg	1
VINAIGRE DE CIDRE	L	2
EAU	L	3
ETOILE DE BADIANE	Unité	5
CONTENANTS		
BARQUETTE ALUMINIUM 680 CC MICRO-ONDABLE + COUVERCLE	P	100
ÉTIQUETTE PRÉ-REMPLIE	P	100

PHASES TECHNIQUES

1. **Mettre en place le poste de travail**
Préparer les ingrédients et matériels nécessaires à la recette ainsi que pour le dressage**.**

2. **Laver, éplucher les légumes** et effeuiller la coriandre. (Réserver toutes les épluchures).

3.**Réaliser le bouillon**. Dans un grand rondeau mettre toutes les épluchures, ajouter l'eau, couvrir et cuire à feu vif durant environ 30 min. Filtrer, refroidir en cellule et réserver.

4. Prélever le zeste des citrons verts puis prélever le jus. Réaliser la marinade du poulet en mélangeant tous les ingrédients. Tailler les filets de poulet en aiguillettes et mélanger avec la marinade. Filmer et réserver au frais pendant au moins 30 min.

5. **Réaliser les taillages**. Ciseler les oignons. Si vous avez des gousses d'ail au lieu de la pulpe d'ail, hacher les gousses d'ail préalablement épluchées et dégermées. Tailler les carottes et les navets (sauf ceux des pickles) en brunoise. Tailler les navets pour les pickles en paysanne. Réserver.

6. **Réaliser les pickles**. Dans un rondeau porter à ébullition le mélange eau, sucre, vinaigre et les étoiles de badiane. Verser le mélange bouillant sur les navets. Couvrir et réserver jusqu'à refroidissement.

7. **Préparer les légumes à l'anglaise**. Cuire la brunoise de carotte à l'anglaise jusqu'à ce que les carottes soient fondantes. Les égoutter en conservant l'eau de cuisson et faire de même avec les navets dans la même eau. Refroidir en cellule et réserver.

8. **Réaliser le curry de lentilles**. Dans une sauteuse, suer dans l'huile les oignons et l'ail. Ajouter les lentilles, mouiller et ajouter les épices, la purée de gingembre (ou du gingembre frais râpée) et ajouter les épices. Cuire environ 15 minutes puis ajouter le lait de coco et cuire environ 10 minutes supplémentaires. En fin de cuisson, ajouter la moitié des légumes cuits à l'anglaise et vérifier l'assaisonnement.

9. **Réaliser le riz pilaf**. Dans un rondeau, suer les oignons ciselés dans l'huile. Nacrer le riz. Débarrasser le riz en bac gastro, ajouter le bouillon. Saler. Couvrir et cuire environ 20 min au four à 200°.

11. **Marquer les aiguillettes en cuisson**. Poser les aiguillettes sur le grill chaud dans le sens de la diagonale. Quadriller la 1ère face en les faisant pivoter d'un quart de tour (laisser cuire quelques minutes), puis retourner les aiguillettes pour faire de même sur l'autre face. Débarrasser sur une plaque munie d'une grille. Assaisonner de sel et poivre. Réserver.

12. Dresser les barquettes en mettant le riz d'un côté et le *curry de lentilles au centre. Décorer de quelques pickles et quelques feuilles de coriandre.*

*Les grammages ont été créés pour remplir généreusement les barquettes : **165 g riz + 345 g de curry aux légumes + 50 g de poulet soit de barquettes d' environ 560g.*** Nous vous remercions d'éviter toute perte.

13. Fermer et étiqueter les barquettes. Veiller à ce que la face aluminium du couvercle soit en contact avec les aliments.

14. Refroidir en cellule de refroidissement en moins de 2h à une température inférieure à +10° et stocker à +3° jusqu'à enlèvement.

*Il peut y avoir quelques variations entre la fiche technique et les ingredients fournis.

3. Fiche technique dessert

CRUMBLE AUX POMMES ET SARRASIN (100 cvts)

Denrées	Unité	Quantité pour 100 cvts
BASE DE FRUITS		
POMME	kg	20
CRANBERRIES	kg	0,400
BEURRE	kg	1,250
JUS DE CITRON	L	0,300
PATE A CRUMBLE		
BEURRE POMMADE	kg	1,3
SUCRE CASSONADE	kg	1,3
FARINE DE BLE T80	kg	0,650
FARINE DE SARASIN	kg	0,650
POUDRE D'AMANDES	kg	1,3
KASHA	kg	0,500
CONTENANTS		
BARQUETTE ALUMINIUM 250 CC MICRO-ONDABLE + COUVERCLE	P	100
ÉTIQUETTE PRÉ-REMPLIE	P	100

PHASES TECHNIQUES

1. **Effectuer les préparations préliminaires**
- Laver et éplucher les pommes.
- Citronner sans excès.

2. **Réaliser les pommes sautées**
- Tailler les pommes en gros dés.
- Sauter les pommes au beurre.
- Mélanger les cranberries aux pommes.
- Réserver au frais.

3. Confectionner l'appareil à crumble
- Faire un beurre pommade.
- Amalgamer tous les ingrédients par sablage puis ajouter **le kasha** à la fin.

4. Assembler et cuire le crumble
- Remplier la barquette à la moitie de pommes sautées et couvir avec un peu de crumble.
- Cuire 15 à 20min à 180°C,

Refroidir en cellule de refroidissement jusqu'au moins +10°C en 2h.
Étiqueter et fermer les barquettes.
Stocker à +3°C **jusqu'à enlèvement.**

Les grammages ont été créés pour remplir les barquettes comme suit : **145g de fruits + 57g de pâte à crumble soit des barquettes de 202 g environ.**

*Il peut y avoir quelques variations entre la fiche technique et les ingredients fournis.

5. Bon de prise en charge

Ce bon est à imprimer en 2 exemplaires ; un à conserver pour

À TRANSMETTRE À LA TABLÉE DES CHEFS

Bon de prise en charge

Adresse de prise en charge :

Mode de prise en charge :

- ☐ Glacière + bloc de froid (0-4°C)
- ☐ Camion frigorifique (0-4°C)

Dénomination	Quantité	Unité	DLC
Curry de légumes de saison et poulet mariné grillé		Barquette 680 cc	/ / 2024
Crumble aux fruits		Barquette 250 cc	/ / 2024

Partie à remplir par l'organisme donateur

Nom de l'établissement :

Adresse :

Représenté par (Nom, Prénom, Fonction) :

Certifie avoir offert le don en nature ci-dessus.

Partie à remplir par l'organisme receveur

Je soussigné (Nom, Prénom) :

Fonction dans la structure :

Agissant au nom de la structure :

Certifie avoir reçu le don en nature mentionné par le donateur ci-dessus, prendre en charge sous son entière responsablité les produits. Le contrôle des denrées à leur réception, avant la distribution, est assuré par l'association d'aide alimentaire. L'Etablissement participant n'est responsable de son produit que tant qu'il reste sous son contrôle. Dès lors qu'elle a collecté les produits, l'association bénéficiaire du don prend ces derniers sous son entière responsabilité jusqu'à la distribution ou la remise à d'autres associations (banques alimentaires). La signature du bordereau de prise en charge entraînera transfert de la propriété et des risques au profit de l'organisme reçeveur.

Fait en 2 exemplaires à _____ le _____ /_____ / 2024

Signatures du donateur : Signature de l'organisme receveur :

6. Autorisation d'utilisation d'image

Cette autorisation, à faire remplir par tous les étudiants participants, nous permet d'utiliser les photos prises lors de l'action.

La Tablée des Chefs

AUTORISATION D'UTILISATION D'IMAGE

À TRANSMETTRE À LA TABLÉE DES CHEFS

Je, soussigné.e, _____

Né.e le _____

Résidant à _____

(Si le participant n'est présente déclaration doit être également signée par le titulaire de l'autorité parentale)

Je, soussigné.e, _____

Né.e le _____

Résidant à _____

représentant de l'autorité parentale, je suis d'accord avec les dispositions ci-dessous concernant _____ dont j'ai la charge.

autorise de manière expresse, à compter de la signature de la présente, l'association La Tablée des Chefs France – déclarée sous le nom Cuisine et Partage (ci-après « L'Association »), directement ou indirectement, par tout tiers de son choix, à :

- procéder à la captation et à l'enregistrement de mon nom, mon image, ma voix et mes propos ainsi que des éléments de ma biographie (ci-après mon « Image ») réalisés dans le cadre d'activités et événements organisés par l'Association ou ses partenaires réalisé par tous procédés (photographie, vidéo, audio, etc.) et sur tous supports connus ou inconnus à ce jour ;
- reproduire, représenter et communiquer au public et à faire reproduire, représenter et communiquer au public mon Image par, dans et sur tous supports et procédés techniques connus ou inconnus à ce jour, et en tous formats, dont voie de presse écrite, audiovisuelle, informatique (ondes, câbles, satellites, réseaux informatiques, Internet, ...).

La présente autorisation couvre notamment le droit d'associer à mon Image tout commentaire audio (notamment en voix-off) et/ou écrit (notamment par sous-titres) et de procéder à tout montage et coupures sur la captation de mon Image.

Cette autorisation vaut pour les utilisations de mon Image exclusivement dans le cadre de la communication interne et externe de l'Association pour ses besoins de formation, de promotion, d'information sur ses activités et de recherche de financement, notamment l'appel à la collecte de dons par tous procédés et sur tous supports. Mon Image ne pourra être utilisée que dans un contexte qui ne m'est pas préjudiciable et/ou avec une légende qui ne comportera aucun terme que la Justice trouverait préjudiciable à mon égard.

Cette autorisation est consentie à titre gracieux, pour le monde entier et pour une durée de 5 ans à compter de sa date de signature. Je garantis que je ne suis pas lié(e) par ailleurs par un contrat exclusif relatif à l'exploitation de mon Image.

Cette autorisation est consentie sous réserve du respect du règlement en matière de protection des données personnelles et, notamment, du Règlement General sur la Protection des Données (RGPD – Règlement (UE) 2016/679). Pour plus d'information sur la façon dont sont traitées mes données personnelles dans ce cadre, y compris mon Image, je peux me référer à la mention d'information dédiée ci-dessous.

Tout différend relatif à l'interprétation ou à l'exécution de la présente autorisation doit faire l'objet d'une tentative de résolution à l'amiable à compter de la survenance du différend. Dans le cas d'une non-résolution à l'amiable, il pourra être soumis au Tribunal compétent par la partie la plus diligente.

Fait à _____ le _____

Signature précédée de la mention « bon pour autorisation »

Signature du représentant de l'autorité parentale (le cas échéant) précédée de la mention « bon pour autorisation » ;

L'association la Tablée des chefs (dont les coordonnées sont disponibles à l'adresse suivante : contact@tableedeschefs.fr traite les données personnelles de la personne concernée, y incluant son Image, aux fins de réalisation des utilisations telles qu'autorisées ci-dessus dans le cadre de son intérêt légitime à la réalisation de formations, de recherche de financement, de promotions ou à l'information du public interne ou externe sur ses activités.

Ces données personnelles sont traitées soit par l'Association directement (accès limité aux personnels dûment habilités), soit par l'intermédiaire de tous tiers ou organismes mandatés par l'Association à cette fin. Ces données seront conservées pour la durée nécessaire à l'utilisation autorisée dans le cadre de l'autorisation ci-dessus.

Chaque personne concernée dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement et de portabilité des données qui le concernent ainsi que d'un droit de limitation et d'opposition au traitement de ses données. Afin d'exercer ses droits ou pour toute question portant sur le traitement des données personnelles, chaque personne concernée peut s'adresser à l'Association par voie postale à l'adresse suivante : 80 rue des Haies 75020 Paris ou par email : contact@tableedeschefs.fr. La personne concernée dispose également d'un droit de recours auprès des autorités de contrôle nationales compétentes telles que la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés en France en cas de violation de la réglementation applicable en matière de protection des données personnelles.

La Tablée des Chefs France – 80, rue des Haies 75020 Paris
contact@tableedeschefs.fr – www.tableedeschefs.fr

7. Résumé des chiffres

Ce document à remplir par l'établissement et transmettre par la suite à La Tablée des Chefs, nous permet de mesurer l'impact de notre collaboration et faire évoluer le projet Les *Cuisines Solidaires - La Relève*.

À TRANSMETTRE À LA TABLÉE DES CHEFS

Participation aux Cuisines Solidaires - La Relève 2024

Nom de l'établissement :

Ville :

Nombre de plats préparés :

Nombre de desserts préparés :

Nombre d'apprenants mobilisés :

Nombre d'enseignants mobilisés :

Association(s) bénéficiaire(s) des plats :

8. Fiche de refroidissement

La Tablée des Chefs

LES CUISINES SOLIDAIRES – RELÈVE

FICHE DE SUIVI DES REFROIDISSEMENTS

Date	Produit	Quantité	Température produit avant refroidissement (>63°C)		Température produit après refroidissement (<10°C)		Conforme / Non Conforme
			Heure	Température	Heure	Température	

Rappel : Un produit doit refroidir de +63°C à 10°C en moins de 2 heures.

19. Convention

La Tablée des Chefs

CONVENTION DE PARTENARIAT

ENTRE :

NOM STRUCTURE, QUALIFICATION, ADRESSE, représenté.e par NOM, PRÉNOM et FONCTION, dûment habilité à l'effet des présentes,
ci-après dénommé «**l'Établissement**»

et

Cuisine et Partage, Association exerçant son activité sous le nom de «La Tablée des Chefs», dont le siège social est situé au 80 rue des Haies 75020 Paris, représentée par Vincent Brassart, Président, dûment habilité à l'effet des présentes,

ci-après dénommée « **La Tablée des Chefs** »

Article 1 : Objet

La Tablée des Chefs est une association ayant pour mission de nourrir les familles dans le besoin et développer l'éducation culinaire des jeunes de milieux peu favorisés. Elle organise, depuis 2014, une opération annuelle, Les Cuisines Solidaires – La Relève, mobilisant des établissements hôteliers et écoles de cuisine partout en France métropolitaine et dans les DROM pour produire des repas sains et équilibrés au profit d'associations d'aide alimentaire, tout en sensibilisant les futurs chefs à l'engagement social et à la précarité alimentaire.

Depuis la création de cette opération, ce sont plus de 153 000 savoureux plats cuisinés par 7 300 étudiants en cuisine mobilisés dans 103 écoles hôtelières (CFA, écoles de cuisine…) participantes distribués à 76 240 personnes en situations de précarité par plus de 260 associations d'aide alimentaire bénéficiaires.

La présente convention a pour objet de définir les modalités de partenariat entre l'Établissement participant et La Tablée des Chefs dans le cadre de sa participation à l'opération Les Cuisines Solidaires – La Relève.

Article 2 : Les engagements des deux parties

2.a Les engagements de La Tablée des Chefs

La Tablée des Chefs s'engage à fournir ou à livrer (directement ou par le biais des partenaires de l'Opération) :

- Le kit de porteur de projet et ses annexes comprenant notamment les fiches techniques des recettes proposées pour l'opération ;
- Une affiche du projet ;
- Les étiquettes ainsi que le bon de prise en charge ;
- Le communiqué de presse ;

Convention / La Tablée des Chefs / Etablissement participant aux *Cuisines Solidaires - La Relève* / p1

La Tablée des Chefs

- L'ensemble des denrées nécessaires à la production ainsi que les barquettes de conditionnement.
- A aider l'établissement à trouver une ou plusieurs associations d'aide alimentaire si nécessaire;
- A rendre visite à l'établissement lors de la production si cela lui est possible par le biais de l'un de ses représentants (bénévoles, salariés, partenaires…) ;
- A communiquer sur la participation de l'établissement à l'opération.

2.b Les engagements de l'Établissement

L'Établissement participant s'engage **selon le calendrier présent en annexe de cette convention** :

- A définir un porteur de projet au sein de l'établissement : NOM PRENOM MAIL TELEPHONE FIXE et TÉLÉPHONE PORTABLE (obligatoire)
- communiquer sa ou ses dates de production à La Tablée des Chefs ;
- A faire signer les autorisations de droit à l'image par les participants et à les renvoyer à La Tablée des Chefs ;
- A transformer les denrées fournis en repas froids en respectant les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans la législation française ;
- A produire NOMBRE repas soit NOMBRE plats et NOMBRE desserts qui seront mis en barquettes, étiquetés, et à les réserver au froid jusqu'à enlèvement par la ou les association.s d'aide alimentaire bénéficiaire.s ;
- A sélectionner et contacter une ou plusieurs associations d'aide alimentaire afin de leur offrir les repas réalisés. La Tablée des Chefs pourra l'aider dans cette tâche ;
- A envoyer une copie du bon de remise des plats signé à La Tablée des Chefs une fois le don effectué ;
- A accueillir la visite d'un éventuel représentant (bénévoles, salariés, partenaires…) de La Tablée des Chefs lors de la production le cas échéant ;
- A transmettre le nombre d'étudiants mobilisés et à faire passer aux élèves participants et au porteur de projet les questionnaires d'évaluation et à en retourner les résultats à La Tablée des Chefs afin qu'elle puisse dresser le bilan de l'opération ;
- A promouvoir l'opération sur ses supports de communication éventuels et auprès de la presse en mentionnant systématiquement l'association (kit de communication inclus dans le kit de porteur de projet)
- A transmettre à La Tablée des Chefs quelques photos de l'opération si cela lui est possible.

Article 3 : Sécurité alimentaire

L'Etablissement participant et La Tablée des Chefs s'engagent à respecter, pour la livraison, la confection et le stockage de repas, les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. L'Association d'aide alimentaire se charge de récupérer les repas à la date et l'heure définie conjointement avec l'Etablissement participant. Le transport et la distribution sont à la charge de l'association d'aide alimentaire.
Le contrôle des denrées à leur réception, avant la distribution, est assuré par l'association d'aide alimentaire. L'Etablissement participant n'est responsable de son produit que tant qu'il reste sous son contrôle. Dès lors qu'elle a collecté les produits, l'association bénéficiaire du don prend ces derniers sous son entière responsabilité jusqu'à la distribution ou la remise à d'autres associations (banques alimentaires).

Convention / La Tablée des Chefs / Etablissement participant aux *Cuisines Solidaires - La Relève* / p2

La Tablée des Chefs

Article 4 : Communication

Les deux parties, si elles le souhaitent, peuvent communiquer sur cette opération dans leurs publications internes et externes.
Dans tous les cas, chacune des parties s'engage à ne pas porter directement ou indirectement atteinte à l'honneur, la réputation et l'image de marque d'une des parties impliquées dans cette convention.
LA TABLÉE DES CHEFS devra toujours être mentionnée en respectant les majuscules de sa dénomination : La Tablée des Chefs et ne devra pas être confondue avec son homologue canadienne. Les adresses des réseaux sociaux de l'association sont données en annexe n°2 de la présente convention.

Article 5 : Assurances

En signant cette convention L'Etablissement confirme avoir souscrit une assurance spécifique pour l'occupation des locaux couvrant les risques locatifs usuels ainsi qu'une assurance de responsabilité civile couvrant les dommages causés par ses personnes, ses biens et ses activités.
Réciproquement, La Tablée des Chefs assure l'établissement qu'elle est en règle envers les diverses administrations (URSSAF, Services Fiscaux, etc.) et que L'Etablissement ne pourra être poursuivi si tel n'était pas le cas. La Tablée des Chefs assure notamment les risques liés aux accidents du travail, concernant ses intervenants. La Tablée des Chefs justifie d'une police d'assurance garantissant la responsabilité civile individuelle de ses intervenants, de tous les biens lui appartenant ou appartenant à leurs intervenants dans le cadre de l'activité concernée, ainsi que les dommages subis par eux dans le cadre de l'activité.
Assurance : MAIF - N° de police : 4318012 J.

Article 6 : Dispositions financières

La présente convention est consentie à titre gratuit.
L'Établissement participant prend en charge les dépenses nécessaires à la réalisation des repas, hors denrées et consommables, comme définies à l'article 4.

Article 7 : Durée de la convention

La présente convention débutera à la signature de la convention et sera valable pour l'année scolaire 2023-2024.
Cette convention pourra être renouvelée chaque année scolaire selon les mêmes modalités. Toute modification fera l'objet d'un avenant négocié entre les parties.
Elle peut être dénoncée par chacune des parties, sous réserve d'un préavis de trois mois avec l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception adressée au représentant de chacune des parties signataires de ladite convention.
A défaut de l'exécution de l'une des quelconques clauses de la convention, et après mise en demeure par l'une des parties effectuée par lettre recommandée avec accusé de réception et restée sans effet pendant un mois, la présente convention peut être résiliée de plein droit.

Article 8 : Litiges

Convention / La Tablée des Chefs / Etablissement participant aux *Cuisines Solidaires - La Relève* / p3

La Tablée des Chefs

En cas de litige pour l'application de la présente convention, les signataires décident de rechercher un règlement amiable préalablement à tout recours contentieux.
En cas d'échec, les parties s'en remettront au tribunal administratif.

Fait à Paris en 2 exemplaires,
Le "date"

Pour "L'Etablissement" L'Etablissement représenté par "NOM PRENOM"	Pour "Cuisine et Partage" La Tablée des Chefs représentée par M. Brassart

Convention / La Tablée des Chefs / Etablissement participant aux *Cuisines Solidaires - La Relève* / p4