



Brigades Culinaires, Atelier 7 : Les légumes.

Le chef Sébastien a surpris nos brigades avec un tirage. Les cuistots ont pigé au hasard un mode de cuisson pour les légumes :

- ☒ Vapeur
- ☒ Grillés
- ☒ Sautés
- ☒ Au four



Après avoir été informés du mode de cuisson, les jeunes ont reçu les conseils techniques pour ce mode de cuisson. Tout semblait être fort simple. Les cuistots ont eu l'agréable surprise d'apprendre qu'ils avaient le défi de préparer un seul légume selon le mode de cuisson assigné et de décider en équipe de la meilleure façon de présenter et d'apprêter cet aliment.



Les brigades ont donc été confrontées à un premier contexte de création culinaire. Les légumes vedettes étaient : le brocoli, la carotte, le poivron et la pomme de terre. Les jeunes avaient accès à plusieurs fines herbes, épices, huiles, sauces et à d'autres assaisonnements. La coopération, la coordination, la présentation et la propreté étaient des éléments évalués lors de cet atelier.

Après 6 semaines d'apprentissage, les brigades culinaires nous ont montré qu'elles ont beaucoup évolué. Sans aucune recette, elles ont su préparer les légumes avec goût. Elles ont pu apprécier l'importance de la coupe et de la planification de la séquence de préparation de leurs légumes.

À la fin de la rencontre, les équipes ont présenté leur création. Le défi de la présentation de leur chef-d'œuvre et le partage des nouvelles connaissances sont aussi des occasions pour apprendre à communiquer une expérience enrichissante! Ils ont su titiller nos sens avec leurs belles présentations.

Sans plus attendre voici nos 4 légumes vedettes, interprétés par les brigades culinaires de Mont-Bleu :



Source : Marie-Josée Gadbois, accompagnatrice

Ginette Marenger
Responsable des Brigades Culinaires
École secondaire Mont-Bleu de Gatineau



Brigades Culinaires 2015-2016 ESMB