



OPTION CUISINE ET ENTREPRISE

Collège La Binquenais Rennes
ANNÉE D'INITIATION CLASSE DE 4°



10 Ateliers de pratique culinaire AU COLLÈGE (sauf celui du 04 février) sous l'égide de la Fondation Paul BOCUSE.

Mercredi 13h40 à 17h

sous réserve de modifications par les chefs, selon la disponibilité des produits et en tenant compte des aléas !

Un après-midi supplémentaire est envisagé afin de cuisiner avec quelques élèves d'UPE2A, la date reste à déterminer.

	SEPTEMBRE 2025		NOVEMBRE 2025	DÉCEMBRE 2025	JANVIER 2026	FÉVRIER 2026	MARS 2026	AVRIL 2026	MAI 2026	JUIN 2026
Dates	17 septembre	24 septembre	5 novembre	3 décembre	7 janvier	04 février	11 mars	29 avril	20 mai <small>balade de 10h à 12h atelier de 13h45 à 17h</small>	3 juin REMISE DU DIPLÔME
Chefs	Hortense JACQUET	Hortense JACQUET	Hortense JACQUET	Hortense JACQUET	Hortense JACQUET	Emilie ROBIN <small>Atelier au Centre Culinaire départ 12h45 du Collège</small>	Hortense JACQUET	Hortense JACQUET	Gildas GUENE chef et enseignant à la faculté des Métiers de BRUZ 	Hortense JACQUET et Emilie ROBIN
Enseignantes	Catherine BUHAGIAR et Sarah BORDES-SAUREL									
Réalisations	Volaille aux deux garnitures : carottes glacées et purée verte, sauce échalote	Cabillaud écailles de chorizo rappé criege lyonnaise et salsa verde	Quiche Lorraine et salade d'automne	Autour du chocolat barres de céréales mi-cuit au chocolat	Parmentier de poissons à la patate douce crumble de comté	Kefta de bœuf sauce sarassou et frites de polenta à revoir avec Emilie	Sablé breton pommes caramélisées chantilly	Curry de dinde saveurs exotiques et riz parfumé	Herbes et fleurs comestibles	Remise des diplômes Flan d'asperges
Vocabulaire	ciseler le cul de poule glacer	dresser hacher mouiller parer	abaisser sabler l'appareil réserver	concasser corner la maryse chemiser foisonner	la mise en place émonder le saucier émietter	blanchir en pommade le chef de partie corriger	Travailler une pâte ou une crème fleurer/ fariner incorporer	le second le commis zester la brunoise		

Arnaud LE LEVIER atelier culinaire lundi 04 ou 11 mai 2026 ???

Les élèves ont la possibilité d'apporter un pique-nique pour déjeuner dans l'enceinte du collège le mercredi.



10 MODULES ENTREPRENEURIAT

Les élèves doivent avoir à chaque module leur classeur, leur tablier, de quoi écrire et être en tenue vestimentaire adaptée : chemise blanche, pas de jogging ni de pantalon troué.

	SEPT 2025	OCT 2025	NOV 2025	DEC 2025	JANV 2026	FEV 2026	MARS 2026	MARS 2026	AVRIL 2026	JUIN 2026
Dates	10 septembre 13h45 à 15h45 COLLÈGE	08 octobre 12h45 – 17h VERGER DE LA RÉAUTÉ, à Thorigné-Fouillard	12 novembre après-midi départ 13h30 MUSÉE DES BEAUX ARTS	10 décembre 7h-19h LYCÉE HÔTELIER DE DINARD	21 janv 14h30 à 17h00 départ du collège à 13h30 UNIVERSITÉ DE RENNES	11 février COLLÈGE	Mercredi 04 mars journée à PARIS 7h-19h SÉNAT	FOOD TALENT 2026 jeudi 12 mars Sortie à la journée PARC EXPO RENNES	Date à définir Intervention Colloque Université Rennes Chaire « Aliments et bien Manger » COLLÈGE	
Intervenants		Jean-Claude Ferron 	Fabrice ANZEMBERG enseignant en Arts Plastiques Manger, boire, se nourrir au travers de quelques œuvres du musée	Catherine LE LAY Enseignante en service Émeline ROUX Ludovic PAQUIN enseignants chercheurs	Atelier avec les étudiants Master 2 + Master 1 Nutrition et Sciences des Aliments		Daniel SALMON Sénateur d'Ille et Vilaine Romain POUJOL collaborateur parlementaire Jean-Christophe TRUBERT Directeur du restaurant du Sénat 	Échange autour des métiers et des opportunités de l'agroalimentaire	Pierre Weill, ingénieur agronome, docteur en biologie-santé, et co-fondateur de l'association Bleu Blanc Coeur et Ludovic Paquin, enseignant-rechercheur à l'Université de Rennes, Institut des Sciences Chimiques de Rennes, et co-responsable du Master Nutrition Sciences des Aliments	
Enseignantes	Catherine BUHAGIAR et Sarah BORDES-SAUREL									
Contenu	Prise de contact Présentation de l'année Les règles d'hygiène en cuisine tabliers de la Fondation Distribution de la recette N°1 à lire et chercher les mots de vocabulaire pour l'atelier N°1 du 17 septembre	La production des pommes dans les vergers. Les variétés de pomme.	Musée des Beaux-Arts RENNES « Beau à croquer » 	module art floral couronne service LYCÉE HÔTELIER DINARD YVON BOURGES pliage de serviettes TP avec les élèves en BTS	Découverte de l'université, présentation du Master et travail avec les étudiants sur une étude de cas 	Préparation de l'intervention devant la Chaire Aliments et Bien manger	Restaurant du SÉNAT PARIS Visite du LUTETIA 14h30-16h30 	 Interviews d'entrepreneurs sur les stands	Présentation de l'Option «Cuisine et Entreprise » par les élèves et d'un travail d'investigation qu'ils ont mené	Bilan année 1