

# TOP CHEF PÂTISSIER



# TOP



# CHEF

## GÂTEAU SAVEURS DU MONDE DU COLLEGE LA BINQUENAIS



**Chefs d'entreprise, pâtissiers, boulangers,**

**Engagez-vous à nos côtés....**

**L'Ecole a besoin de vos talents...**

**Notre démarche est pédagogique et conviviale**

**Les enjeux sont de taille...**

## Concept du projet

Dans le cadre de nos échanges avec l'Allemagne et Malte, nous aimerions vous solliciter afin de participer à notre « concours » top chef pâtissier au sein de notre Collège. Ce programme convivial, pédagogique et didactique a de multiples objectifs et enjeux pour nos élèves :

- 1-Les engager dans un projet et faire en sorte qu'ils soient partie prenante dans l'organisation d'un voyage et dans la gestion d'un budget.
- 2-Les inscrire et les faire participer à un concours où ils devront écrire leur recette très précisément et la réaliser avec rigueur, minutie et imagination.
- 3-Leur faire découvrir l'entreprise en vous faisant venir, vous, professionnels du monde de l'entreprise.
- 4-Valoriser leurs compétences et les projets de l'établissement en fonctionnant en équipe.

Vous contribuerez également à améliorer l'image de notre Collège, vous valoriserez les compétences des élèves et vous apporterez votre savoir-faire.

## Modalités et organisation de l'épreuve

Vous, professionnels, aurez à évaluer selon des critères bien précis la prestation des élèves et à sélectionner le gâteau qui vous plaira le plus. Puis vous pourrez le réaliser et le commercialiser, sous le nom de gâteau « **Saveurs du monde du Collège La Biquenais** » dans votre établissement ou entreprise.

Nous prévoyons la réalisation de la recette et la sélection sur une journée : **le mercredi 08 mars 2017**. Les élèves réaliseront leur recette le matin et vous présenteront leur gâteau l'après-midi. Vous noterez les prestations des candidats et choisirez **le gâteau « Saveurs du monde » du Collège La Biquenais**.

## Enjeux du programme et partenariat avec l'entreprise

Au-delà des enjeux pédagogiques qui sous-tendent ce projet, l'aspect financier est bien entendu important puisque vous participerez à ce programme en vous engageant à acheter la recette pour un montant de 250 Euros et à la commercialiser pour une durée d'un an sous le nom du Collège. L'argent récolté permettra aux élèves de financer l'échange avec l'Allemagne et celui prévu avec Malte. Aucune recette supplémentaire ne sera perçue suite à la commercialisation du gâteau.

En contrepartie, le Collège adressera le projet au journal Ouest-France en soulignant l'engagement des entreprises participantes et invitera un journaliste à venir rendre compte de la journée dans un article.

## Contacts :

### Collège La Biquenais RENNES

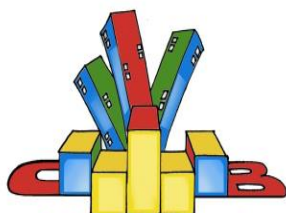
40 BD OSCAR LEROUX

BP 90302

35203 RENNES CEDEX 2

TEL : 02.99.50.22.84

FAX : 02.99.50.70.08

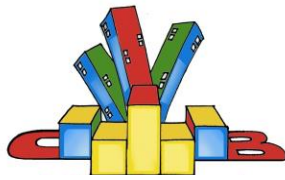


**Madame La Principale**  
**Chantal Le Goff**  
**06.77.13.89.80**

**Le professeur d'Allemand**  
**Catherine Buhagiar**  
**06.11.87.72.00**

**Le professeur de SVT**  
**Sarah Bordes-Saurel**  
**06.16.57.92.78**

**Le professeur de SEGPA**  
**Céline Martin**  
**06.62.69.88.29**



**Coupon réponse à adresser au Collège La Binquenais (courrier ou fax):**



**Monsieur/Madame** \_\_\_\_\_ **représentant l'entreprise**

\_\_\_\_\_ **située à** \_\_\_\_\_

**participera au programme TOP CHEF PATISSIER : GÂTEAU « SAVEURS DU MONDE  
DU COLLEGE LA BINQUENAIS » et sera présent le mercredi 08 mars 2017 de 14.30  
à 18.00 afin d'évaluer la prestation des élèves, de choisir le gâteau que l'entreprise réalisera  
dans son établissement et de passer un moment convivial dans l'enceinte du Collège.**

**Signature et cachet de l'entreprise**