

ANNEXE LOGISTIQUE

1. LISTE DES RECETTES

(Peut-être sujet à changement entre la signature de l'entente et la réalisation du premier atelier)

- **ATELIER 1 :**
 - Burger de saumon et sauce tartare (recette pour 4 burgers mais préparation d'un burger par personne présente)
 - Gâteau moelleux au chocolat dans une tasse (1 par personne présente)
- **ATELIER 2 :**
 - Tacos de poulet aux haricots noirs (portion pour environ 8 tacos par famille)
 - Pancakes (mélange pour environ 12 pancakes par famille)
- **ATELIER 3 :**
 - Macaronis chinois (portion pour 4 à 6 personnes par famille)
 - Trempelette de légumes et crudités (1 portion par famille)

2. LISTE DE MATÉRIEL DE BASE

Cette liste présente le matériel de cuisine dont le chef et les participants aux ateliers culinaires auront besoin pour réaliser les recettes. Vous vous engagez à mettre à la disposition des participants et du chef le matériel suivant, en quantité suffisante pour permettre la réalisation des recettes dans un contexte propice à l'apprentissage et dans le temps imparti. Certains outils peuvent être utilisés par plus d'une personne au cours du même atelier mais chaque duo doit pouvoir accéder à des outils propres et efficaces en même temps que le reste du groupe.

🔪 Au moins 1 cuisinière (four et 4 ronds)	🔪 Couteaux d'offices	🔪 Tasses à mesurer
🔪 Four à micro-ondes	🔪 Couteaux du chef	🔪 Cuillères à mesurer
🔪 Grille-pain	🔪 Cuillères de bois	🔪 Plats tout usage
🔪 Marmites / casseroles	🔪 Fouets	🔪 Savon à vaisselle
🔪 Poêles antiadhésives	🔪 Économes	🔪 Savon à mains
🔪 Planches à découper	🔪 Ouvre-boîte	🔪 Linges à vaisselle (essuyer la vaisselle et nettoyer les surfaces)
🔪 Assiettes et bols	🔪 Passoire	🔪 Essuie-tout / Linge pour les mains
🔪 Couteaux, fourchettes, cuillères	🔪 Pincés en silicone	
	🔪 Râpe à fromage	
	🔪 Spatules	

3. LISTE DE MATÉRIEL COMPLÉMENTAIRE

Ce matériel n'est pas obligatoire, mais peut s'avérer fort utile pour ramener les plats à la maison!

- 🔪 Papier d'aluminium, pellicule plastique
- 🔪 Plats et contenants de plastique ou en aluminium - petits et grands dont un pour ramener du liquide (préparation pour pancakes)
- 🔪 Pots de type « Mason »