

Partenariat avec le Lycée Hôtelier de Toulouse

1. Le partenariat

Expérience d'une école reconnue

Groupes parrainés par des **grands noms de la restauration**

Elèves de plusieurs horizons répartis en treize groupes

Réalisation de recettes déclinées en **texture modifiée**

Utilisation de **produits locaux** (légumes secs)

Limitation de l'**impact environnemental** (contenants réutilisables)



Développement de concepts type **Street Food**

Vente au public

Projet apprécié des élèves

Projet avec une **dimension sociale** prenant en compte les handicaps

2. Le déroulé de la saison

Développement des concepts

Du 9 septembre au 08 novembre 2020

Du 18 novembre au 06 janvier 2021

Tests des recettes en interne

Vente au public

Du 20 janvier au 10 février

24 mars 2021

Journée citoyenne dédiée à la SLA

! Selon l'évolution de la situation sanitaire

3. Les objectifs

Proposer un projet dans lequel les patients pourront s'impliquer

Pédagogique, environnemental, associatif et local

Médiatisation de la maladie, du Lycée Hôtelier et du CHU Toulouse

Réappropriation du quotidien pour les patients et aidants



Evoquer le handicap alimentaire auprès de la restauration traditionnelle



Obtenir de nouvelles recettes

4. Pour participer

En fonction de l'évolution de la situation, nous pourrions être amenés à proposer à des patients de venir déguster les plats testés par les élèves.

Plus d'information et inscription : geffroy.j@chu-toulouse.fr