

Projet Entrepreneurship

Partenariat entre le Lycée Hôtelier de Toulouse et le Centre SLA

Le Centre SLA s'investit au quotidien en développant des projets de partenariat auprès d'équipes de recherche, ou d'écoles toulousaines.

Cette année, le Centre SLA s'associe au Lycée Hôtelier de Toulouse pour accompagner les élèves dans la création de recettes en **texture modifiée** à destination de nos patients atteints de la maladie de Charcot.

Des **grands noms de la restauration toulousaine** sont également parrains de cette saison afin de diriger les élèves.

Ce projet s'articule autour de **valeurs chères** au Lycée Hôtelier de Toulouse et le CHU de Toulouse qui sont la pédagogie, le partage, le développement durable, la mise en avant des produits locaux et la prise en compte du handicap.

1. Le projet Entrepreneurship

Spécifique au Lycée Hôtelier de Toulouse, ce projet vise à accompagner les étudiants de BTS dans la **création d'une entreprise de restauration**.

Tout au long de l'année, accompagnés par les enseignants et leurs **parrains** (des grands noms de la restauration traditionnelle toulousaine), treize groupes d'élèves d'horizons différents vont concevoir, développer, tester, valider puis présenter un concept de restauration rapide type **Street Food**.

Ainsi, les étudiants vont réfléchir à une idée et vont le développer sous **plusieurs angles** (culinaire, économie, marketing, communication visuelle...) jusqu'à pouvoir le présenter à des clients.

Des contraintes leur sont imposées dans un but **environnemental** (limitation des produits jetables, utilisation de vaisselle réutilisable...), **local** (utilisation de produits locaux et notamment les légumes secs de la région Occitanie) et **sociétal** (réalisation d'une recette sur les six présentées en texture modifiée pour les patients atteints de la maladie de Charcot).

Fort des saisons précédentes, ce programme est enrichissant pour les élèves et les différents acteurs impliqués. Professionnalisant, il permet aux étudiants de se confronter à la réalité lors de l'ouverture d'un restaurant mais aussi à la réalité de la clientèle.

Cette saison est particulière puisqu'elle met les patients atteints de la **maladie de Charcot** au cœur du projet avec la prise en compte de la singularité de la maladie et des personnes.



Selon l'évolution de la situation sanitaire

2. Le déroulement de l'année

Le projet s'articule autour de plusieurs dates et étapes importantes dans le développement du concept des élèves.



Conception - Du 16 septembre au 11 novembre

Les élèves réfléchissent à une idée, un logo, un marché et une enseigne.

L'identité du groupe est créée et les recettes commencent à être développées.

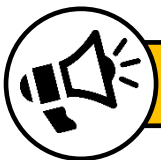


Les essais - Du 18 novembre au 6 janvier 2021

Les recettes sont testées et présentées.

Phase importante, celle-ci permet de modifier au besoin les recettes des élèves, de s'assurer des coûts du projet et de l'affiner.

Cette étape permettra également de proposer à des patients de venir goûter les plats en texture modifiée et de participer à l'élaboration des recettes finales.



Promotion - 13 janvier 2021

Les groupes communiquent sur leurs projets et leurs idées.

L'identité visuelle du concept est mise en pratique avec la réalisation de stands qui seront utilisés lors de la phase de commercialisation.



Production et vente au public - Du 20 janvier au 10 février 2021

Les élèves présentent leurs idées, leur projet et les commercialisent au public.

3. Les objectifs

Les objectifs d'un tel programme sont nombreux.

Sans être exhaustif, il va permettre :

- Promouvoir la question du **goût, de la présentation et du plaisir** dans la réalisation de recettes en texture modifiée
- De **médiatiser la maladie** ainsi que les patients, le lycée Hôtelier et le CHU
- Proposer un **projet pertinent** à des malades
- Permettre la **réappropriation du quotidien** et notamment du repas aux patients et aidants
- Accompagner les élèves dans leur projet, leur professionnalisation et leur **développement personnel**
- Faire connaître la maladie et le handicap alimentaire au **monde de la restauration traditionnelle**
- Associer le **monde associatif** en intégrant les associations de malades
- Initier d'autres projets sur le thème de la texture modifiée
- Créer et développer de **nouvelles recettes**, réalisées par des experts de la restauration

4. Vous souhaitez participer à ce projet ?

En fonction de l'évolution de la situation sanitaire, nous pourrions être à même de rechercher des patients pouvant se déplacer et s'impliquer dans la dégustation des préparations en texture modifiée réalisées par les élèves.

Vous pouvez poser des questions, avoir plus d'informations ou poster vos propres recettes à l'adresse suivante : geffroy.j@chu-toulouse.



Lycée des Métiers
de l'Hôtellerie et du Tourisme
Toulouse

