



ATELIER CUISINE EN ÉTABLISSEMENTS D'ACCUEIL (JEUNES) ENFANTS





Après plusieurs années à parcourir les
cuisines Lyonnaise,
Juliette vous invite aujourd'hui à
découvrir l'univers des cours de
cuisine pour enfants avec
Nos P'tits Chefs.



**"La cuisine est authentique, les
enfants le sont bien plus encore.
C'est alors le mélange parfait pour
créer un moment unique"**





L'ART CULINAIRE, VECTEUR DE DEVELOPPEMENT

La cuisine a cette particularité d'agir sur tous nos sens et de pouvoir véhiculer des valeurs fortes. C'est dans cette vision novatrice de l'art culinaire que « Nos P'tits Chefs » crée ses ateliers de cuisine et fait d'une activité quotidienne, un vecteur de développement pour l'enfant.

ATELIERS DE CUISINE DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ACCUEIL (JEUNES) ENFANTS

Les cours de cuisine sont construits pour s'adapter aussi bien aux plus petits qu'aux plus grands ainsi qu'à l'environnement des établissements d'accueil.

Venez profiter d'un moment de partage et d'échange avec vos enfants et les professionnels de la structure.

En choisissant les cours de cuisine de « Nos P'tits Chefs » vous donnez aux enfants les clefs pour s'épanouir et explorer pleinement toutes leurs capacités.

Sur mesure

**S'ADAPTE À VOTRE
STRUCTURE ET À VOS THÈMES
DE L'ANNÉE !**



Dans vos structures

**ON SE DÉPLACE DIRECTEMENT
DANS VOS ÉTABLISSEMENTS**



Pédagogie

**DÉCOUVRIR LE MONDE QUI
NOUS ENTOURE GRÂCE À LA
CUISINE**



LE CONCEPT "NOS P'TITS CHEFS"



Des ateliers imaginés **en collaboration avec des professionnels** de la petite enfance pour proposer des cours totalement adaptés à chaque phase du développement de l'enfant (dès 18 mois jusqu'à l'adolescence).



Des partenariats avec des fournisseurs de la région Lyonnaise. Nos P'tits Chefs s'engage à utiliser au moins 80% de produits bio et/ou locaux et met tout en oeuvre pour réduire les déchets et favoriser le recyclage.



Des intervenants passionnés et soigneusement sélectionnés ayant un seul objectif : transmettre leur savoir aux enfants et faire vivre un moment unique de partage, d'échange et de convivialité.

INCLUS DANS LA PRESTATION

Un ou des atelier(s) de cuisine/pâtisserie/boulangerie/cuisine du monde... au choix ou sur mesure / ou un cursus à thème (les 4 saisons, les 5 sens, les couleurs, les formes...).

Des ingrédients de qualité (bio & locaux) choisis par nos soins & 80% de matériel recyclé et/ou recyclable.

L'ensemble du matériel spécifique est prévu pour chaque déplacement (four, plaque de cuisson, planches, fouets...)

1h, 1h30, 2h ou 2h30 d'atelier effectif (1h de mise en place, 1h de rangement et nettoyage) en fonction de vos souhaits. Un(e) ou des chef(fe)s de cuisine et des accompagnants qualifiés pour vous accompagner.

OPTIONS : Déplacement sur les lieux de votre structure/ toques et tabliers tissus/ matériel à emporter.

Pour un atelier ou toute l'année

CHOISISSEZ LA RÉCURRENCE
POUR UN PROJET À L'ANNÉE

Devis personnalisé

THÈMES AU CHOIX OU SUR
MESURE

Matériel fourni

ON SE CHARGE DE TOUT !
MATÉRIEL SPÉCIFIQUE,
TENUES DE P'TITS CHEFS...

DES IDÉES DE THÈMES

DÈS 18 MOIS

Ateliers éveil des sens

- Les 5 sens (houmous de carottes, mini gressins...)
- Les couleurs et les formes (salade de formes & pâtes maison, coulis de tomate,)
- Recettes sans allergènes (tiramisu sans gluten, sans lactose ni PLV..)
- Ateliers thématiques : Halloween, Noël, Saint Valentin, Pâques, fête des mères ou fête des pères...

DÈS 7 ANS

Ateliers P'tits Chefs

- Cuisine du monde, Pâtisserie végétale, Pâtisserie Française, Boulangerie
- Ateliers thématiques
- Challenge Toque Chef/ Mini concours
- Pour un atelier, en stage demi-journée ou à la semaine.

DÈS 4 ANS

Ateliers découvertes

- Cuisine du monde (Italienne, Indienne, Mexicaine...) : Pizza, Pasta, Empanadas, Gnocchis & Pesto, Chapati...
- Pâtisserie : Barres de céréales maison, tiramisu sans allergènes, Energy Balls Boulangerie : mon pain maison, brioches pain viennois...
- Ateliers thématiques : Halloween, Noël, Saint-Valentin, Pâques...

12 ANS ET +

Ateliers Ados

- Cuisine du monde, Pâtisserie végétale, Pâtisserie Française, Boulangerie, Chocolaterie, cuisine traditionnelle française
- Ateliers thématiques, techniques de chefs...
- Challenge Toque Chef/ Mini concours
- Pour un atelier, en stage demi-journée ou à la semaine.

NOS P'TITS CHEFS EVENT

Mini- ateliers

LE FORMAT MINI-ATELIERS DE 30 OU
45 MINUTES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Organisation & Gestion

FORMULES CLEF EN MAIN AVEC LA
GESTION INTÉGRALE DE LA
PRESTATION

L'originalité au menu

INTERVENTION DANS VOS
ÉTABLISSEMENTS

DES ATELIERS DE CUISINE POUR VOS ÉVÈNEMENTS



ILS NOUS FONT CONFIANCE...



PRÊTS À CUISINER AVEC NOS P'TITS CHEFS ?



CONTACT@NOSPTITSCHEFS.COM



06.52.78.58.07



@nosptitschefs



@nosptitschefs

Retrouvez toutes
les informations sur
notre site web :
www.nosptitschefs.com

