



Ordre du jour de la table de l'alimentation
Du mardi 3 novembre 2009
Local : 115-116
De 9 h à 16 h

1. Mot de bienvenue
2. Infos du RCPE
3. Nouvelles du jour
4. Allergies alimentaires infos par Caroline Plourde
5. 9 h 30 Projet du département de diététique (cégep de t-riv.) menus sants v/s achats bio et locaux présenté par Mme. Marie-Claude Bouffard, professeure en diététique. (Linda)
6. Pause
7. Communauté de pratique sur nos techniques de coupe, préparation et présentation des aliments, etc. Par le comité. Apportez vos idées par écrit ou par photos!
8. Dîner : Très important de tenir compte des informations concernant le repas du dîner. Vous devez apporter une portion pour 2 personnes, ce plat ne doit pas être une surcharge, donc un restant au cours de la semaine au CPE ou un repas congelé que vous aurez au préalable décongelé. Le repas peut être froid ou chaud, vous devrez aussi indiquer sur un carton le nom du mets et vous aurez comme à l'habitude pris soin d'apporter la recette sur papier et idéalement dactylographiée. Vous aurez besoin d'apporter les ustensiles de service ainsi que votre propre couvert pour le dîner.
9. 13 h 30 Charcuteries, mythes et réalités de l'industrie alimentaire, obésité et question. Animation par Mme Cécilia Protz du Bucafin.

10. Pause

11. Encan spécial sur nos bonnes pratiques et outils en lien avec la cuisine dans nos CPE. (Tous) Vous devez penser et nous informer de votre bonne pratique ou apportez un outil utile dans votre travail. Vous aurez quelques minutes pour votre présentation.

12. Évaluation et fin de la rencontre.

Au plaisir de se revoir, le comité de l'alimentation, Marie-Ève et Marilou.

SVP. Bien vouloir imprimer l'ordre du jour et l'apporter pour notre rencontre.