

Un souper de classe presque parfait,...



« Ras-le-bol » des éternelles soirées pizzas ou spaghettis en guise de souper de classe ?

Envie de faire profiter vos talents culinaires et d'en découvrir de nouvelles?

Envie d'en découvrir de l'idée préconçue que les jeunes ne savent plus cuisiner ?

Et parce que la fête rime aussi avec plaisir gustatif,

Relevez le défi lancé par vos professeurs !!!

Une compétition d'un nouveau genre, mêlant art de la fête, talent culinaire, et présentation, où chaque classe doit faire preuve de générosité et de créativité dans l'élaboration du repas lors d'un souper de classe.

Au terme de cette période, seules les trois meilleures d'entre elles seront sacrées championnes et remporteront respectivement des bons d'achat pour une valeur de CHF 1000.-. Contribution non négligeable pour organiser... un nouveau souper de classe...

Pour prétendre au titre de meilleure équipe d' "Un souper de classe presque parfait", il faut organiser un repas répondant aux critères ci-dessous :

1. Prendre une **photo** lors de souper et l'intégrer dans les pages qui vous sont réservées dans l'édition 2015 du Livre-Souvenir
2. Réaliser un **dossier de candidature** qui comprendra : 3-4 photos prises lors de la dégustation, la présentation du menu, le descriptif de la recette (de manière assez succincte...), le prix de revient par participant, et l'appréciation du menu proposé par les participants eux-mêmes (points forts/faibles, etc.).
3. Ce menu sera évalué selon les 4 critères suivants : la qualité de la cuisine (fraicheur, saveur, variété, aliments sains, etc.), la présentation visuelle de l'assiette (on mange aussi avec les yeux...), la décoration de table (preuve photographique à l'appui !) et l'ambiance de la soirée.
4. Jury : la plate-forme santé du LCC. Proclamation des résultats : 22 mai.

Ce dossier sera remis à M. le Prorecteur Christian Wicky impérativement pour le **vendredi 24 avril**.

Consignes pour le souper :

Légumes et fruits sont à l'honneur, protéines et féculents en proportion raisonnable

L'assiette doit faire saliver avant même d'être dégustée

Le prix par personne (boissons non comprises ☺) n'excèdera pas CHF 10.-

A vos casseroles ! Et bon appétit !