

Top Chef Inter-Cycles

ECN Action – Module santé public

Groupe 6 : Tamara Chirenti, Julie Dubouloz, Sebastian Gamez, Ariane Nocent, Kummer Noé, Gassiloud Théo & Faure Michel

Nutrition & diététique - Année 2023 – 2024

Dans le cadre du module *Santé Publique*, notre groupe composé de sept étudiant(e)s a collaboré avec les enseignants de certains cycles d'orientation de Genève afin d'organiser un concours de cuisine. Nous avons activement participé à l'organisation de la 9^{ème} édition du concours *Top Chef Inter-Cycles* qui regroupe les binômes vainqueurs des différents cycles afin qu'ils/elles puissent s'affronter dans une finale. Nous avons choisi comme axe de travail « les fruits et les légumes ». En effet, d'après une enquête réalisée par *Addiction Suisse*, en 2018, seul 17.5% des jeunes âgés entre 11 et 15 ans parviendraient à suivre les recommandations Suisses concernant les fruits et les légumes (5 fruits et légumes par jours, dont 2 crus). Nous avons donc élaboré les consignes du concours selon ce principe ; un plat dont le légume tiré au sort par nos soins sera le centre de l'assiette. Un dessert dont le fruit choisi sera présenté sous forme crue et cuite et sera le centre de l'assiette.

Notre but était de montrer aux jeunes que les fruits et les légumes peuvent aussi être cuisinés de manière ludique, être attrayants et pleins de saveurs. Nous avons également préparé une brochure qui a été distribuée le jour du concours et qui contient des recettes que nous avons pensé et créé à base de légumes. Dans la brochure, on retrouve également des *fun facts* et des mini-jeux apportant des connaissances sur les fruits et les légumes.

Nous avons également dû réfléchir aux prix pour les élèves vainqueurs, trouver des membres qualifiés pour le jury, établir un plan de communication, créer un questionnaire de satisfaction, faire les courses et bien d'autres tâches pour créer un événement de qualité.

Notre action s'est déroulée en deux phases ;

Phase 1 ; une phase préparatoire pour les élèves. Ils ont reçu les consignes à l'avance et ont pu préparer et tester des recettes. De plus, nous avons proposé un coaching personnalisé pour chaque binôme. Cela a permis d'apporter des éléments théoriques sur les fruits et les légumes et cela a permis aux élèves d'affiner leur choix et de proposer des recettes travaillées et originales.

Phase 2 ; le jour du concours, les élèves et les enseignants se sont rendus à la cuisine de la Cluse pour participer à l'événement. Ce dernier s'est bien déroulé. Malgré quelques ennuis avec les courses et les ingrédients, l'événement a été convivial, agréable et bien organisé. Chaque étudiant(e) de la HEDS a su se rendre utile et effectuer les tâches qui lui étaient attribuées.

Cette action de santé publique nous a demandé un gros investissement préparatoire ainsi qu'un gros travail sur place le jour de l'événement. Il a selon nous été bien organisé et apprécié par les participant(e)s. Ce n'était pas un travail de tout repos mais il a été enrichissant pour chacun des étudiant(e).

