

07/12/2009

Co-gestion : La cuisine

**Lycée expérimental de Saint Nazaire : une
pédagogie différente**

- Selon le principe de la co-gestion, les élèves comme les MEE (profs) s'occupent à tour de rôle de la gestion du lycée.
- Pour une période de 2 semaines, pas de cours, mais au programme :
 - Taches ménagères (pendant et après les cours)
 - Gestion du secrétariat
 - Préparation des repas
 - Gestion de la cafétéria
 - Gestion de la documentation



- Les élèves doivent d'abord décider ensemble, la veille, du menu qui sera proposé le lendemain. (bon, bio et équilibrés dans la mesure du possible)
- Ensuite les élèves vont faire les courses afin de préparer le repas.
- Le matin, ceux qui veulent manger à la 'cantine' doivent aller s'inscrire auprès de l'élève responsable (possibilité de menu végétarien) afin de prévoir les quantités à préparer.
- La matinée, les responsables de la cuisine vont préparer le repas pour tous, le servir, puis débarrasser, faire la vaisselle et ranger.
- Il n'y a ni femmes de ménage, ni cuisiniers, les tâches sont simplement partagés par tous les élèves et les profs qui sont de co-gestion durant la période.





LA CUISINE



- Les normes sanitaires qui régissent la cuisine sont celle d'une « cuisine familiale ».
- Ainsi, peu de contraintes, il faut seulement porter une blouse et se laver les mains avant de commencer.
- Ceci n'est possible que grâce au consensus des élèves qui acceptent tous ces normes.





Le « réfectoire »



○ Pour conclure, nous pouvons dire que ce fonctionnement n'est possible que grâce au nombre réduit d'élèves qui mangent à la cantine et à l'implication et la bonne volonté des personnes qui s'occupent de la co-gestion mais qu'il a des avantages non négligeables :

- une convivialité lors de la préparation des repas (même si faire la vaisselle semble moins motiver...)

- des repas autrement meilleurs que ceux proposés dans nos selfs...

