

## La Table est mise, dans votre milieu c'est aussi possible!

La Table est mise est un projet novateur qui vise à motiver les jeunes à risque de décrocher et les encourager à persévérer.

Ce projet permet non seulement aux jeunes d'acquérir des compétences transférables vers des emplois qui leur sont accessibles, mais aussi de développer une meilleure estime d'eux-mêmes, un sentiment d'appartenance au groupe et de vivre des relations positives avec des adultes significatifs, éléments essentiels à la réussite scolaire.



## La Table est mise, dans votre milieu c'est aussi possible!

La Table est mise est un projet novateur qui vise à motiver les jeunes à risque de décrocher et les encourager à persévérer.

Ce projet permet non seulement aux jeunes d'acquérir des compétences transférables vers des emplois qui leur sont accessibles, mais aussi de développer une meilleure estime d'eux-mêmes, un sentiment d'appartenance au groupe et de vivre des relations positives avec des adultes significatifs, éléments essentiels à la réussite scolaire.





### Les étapes à franchir pour démarrer ce type de projet :

- Mobiliser les acteurs locaux et travailler en concertation vers des objectifs communs (la réussite des jeunes) ou prévoir un lieu de rencontre commun où les partenaires peuvent discuter et assurer le suivi des actions.
- Amorcer des discussions avec la direction de l'école secondaire et les enseignants des groupes visés.
- Prévoir une tournée de classe en début d'année.
- Choisir une école primaire du territoire auprès de qui aller servir les repas pour les plus jeunes. Idéalement, avoir accès à un local pour assurer le service.
- Valider constamment l'intérêt des jeunes face au médium choisi.
- Créer des partenariats avec des organismes ou des restaurateurs locaux de manière à accéder à une cuisine équipée.
- Trouver les bonnes ressources : dans un cadre idéal, le projet nécessite la présence d'un(e) intervenant(e) social(e) et d'un(e) cuisinier(ère) formateur (rice).
- Rechercher du financement : les bailleurs de fonds peuvent être sollicités, mais également les partenaires financiers et d'affaires du territoire.
- Assurer les élèves avec l'assurance de l'école qui est payable en début d'année scolaire. L'organisme porteur doit avoir une assurance responsabilité civile.
- Obtenir l'autorisation de transporter les élèves si le lieu est à l'extérieur de l'école (autorisation parentale et conformité avec la Commission scolaire).
- Obtenir le consentement des parents pour participer au projet et l'adhésion volontaire des jeunes.
- Assurer une visibilité dans les médias et dans la communauté pour tous les partenaires impliqués et les collaborateurs.
- Faire rayonner les actions et les projets (événements, articles, concours, communiqués).
- Renforcer les liens avec les partenaires financiers pour assurer la pérennité du projet (l'importance de redonner et de dire *merci*).
- Faire un bilan annuel, garder un regard critique et apporter les modifications au besoin.

#### **Il faut surtout et aussi !**

- Accepter l'expertise de chacun et éviter de travailler en silo
- S'ouvrir au travail d'équipe et faire preuve de souplesse dans les cadres
- Mettre le jeune au centre de l'action et dans l'action
- Sortir des sentiers battus et prendre des risques réfléchis
- Avoir une bonne dose d'amour, de patience et de créativité
- Avoir des ressources qui sont passionnées par les jeunes et capable de transmettre leur expertise



### Les étapes à franchir pour démarrer ce type de projet :

- Mobiliser les acteurs locaux et travailler en concertation vers des objectifs communs (la réussite des jeunes) ou prévoir un lieu de rencontre commun où les partenaires peuvent discuter et assurer le suivi des actions.
- Amorcer des discussions avec la direction de l'école secondaire et les enseignants des groupes visés.
- Prévoir une tournée de classe en début d'année.
- Choisir une école primaire du territoire auprès de qui aller servir les repas pour les plus jeunes. Idéalement, avoir accès à un local pour assurer le service.
- Valider constamment l'intérêt des jeunes face au médium choisi.
- Créer des partenariats avec des organismes ou des restaurateurs locaux de manière à accéder à une cuisine équipée.
- Trouver les bonnes ressources : dans un cadre idéal, le projet nécessite la présence d'un(e) intervenant(e) social(e) et d'un(e) cuisinier(ère) formateur (rice).
- Rechercher du financement : les bailleurs de fonds peuvent être sollicités, mais également les partenaires financiers et d'affaires du territoire.
- Assurer les élèves avec l'assurance de l'école qui est payable en début d'année scolaire. L'organisme porteur doit avoir une assurance responsabilité civile.
- Obtenir l'autorisation de transporter les élèves si le lieu est à l'extérieur de l'école (autorisation parentale et conformité avec la Commission scolaire).
- Obtenir le consentement des parents pour participer au projet et l'adhésion volontaire des jeunes.
- Assurer une visibilité dans les médias et dans la communauté pour tous les partenaires impliqués et les collaborateurs.
- Faire rayonner les actions et les projets (événements, articles, concours, communiqués).
- Renforcer les liens avec les partenaires financiers pour assurer la pérennité du projet (l'importance de redonner et de dire *merci*).
- Faire un bilan annuel, garder un regard critique et apporter les modifications au besoin

#### **Il faut surtout et aussi !**

- Accepter l'expertise de chacun et éviter de travailler en silo
- S'ouvrir au travail d'équipe et faire preuve de souplesse dans les cadres
- Mettre le jeune au centre de l'action et dans l'action
- Sortir des sentiers battus et prendre des risques réfléchis
- Avoir une bonne dose d'amour, de patience et de créativité
- Avoir des ressources qui sont passionnées par les jeunes et capable de transmettre leur expertise

