



Rapi-Bouffe

RAPI-BOUFFE est une entreprise étudiante qui offre des services de traiteur au personnel de l'école et aux parents de nos élèves. Fondée en septembre 2010 par nos élèves de la Formation Préparatoire au Travail, nos jeunes entrepreneurs ont développé un menu qui saurait plaire aux parents pressés cherchant des solutions économiques pour souper.



Dans cette entreprise, les élèves doivent offrir un service de traiteur. Ils doivent créer un conseil d'administration pour la gestion de celle-ci. Les élèves sont ensuite formés afin d'exécuter leur poste. Exemple : cuisinier, épicier, commis de vente ou agent à la promotion. Grâce à l'implication des élèves, Rapi-Bouffe continue d'évoluer au fil du temps. Les élèves doivent effectuer plusieurs étapes tout au long de leur mandat. Ils doivent effectuer une étude de marché afin de connaître les goûts et les besoins de la clientèle. Ils doivent faire des recherches et des calculs de prix de production afin d'établir les prix de vente. Ils offrent des dégustations pour faire la promotion de l'entreprise. Les cuisiniers ont la chance de recevoir une formation MAPAQ. Les élèves doivent aussi effectuer les bons de commandes, voire à la production et à la mise en vente des produits. Le tout en collaboration avec les intervenants de l'école.



Rapi-Bouffe a reçu le prix Coup de cœur de la Commission scolaire des Draveurs en 2012 et lauréat local pour le concours Osentreprenre en 2011. Grâce à cette belle entreprise, les élèves offrent des repas nutritifs à prix très compétitifs aux membres de leur communauté. Cela leur permet aussi de développer des compétences culinaires et en gestion d'entreprise.

