

Points d'améliorations	<ul style="list-style-type: none">• Permettre un temps plus important pour que les élèves se familiarisent avec les handicaps• Produire un travail de réflexion complet sur la production culinaire pour répondre aux besoins de dressage, de choix des produits etc.
Ce qui a fonctionné	<ul style="list-style-type: none">• La volonté de créer une expérience immersive au possible pour les clients• L'enthousiasme des élèves sur un tel projet et leur investissement• La prise en compte des handicaps et la volonté d'y apporter une réponse la plus complète possible