



**RAPPORT DE MISSION
MARIE-FRANCE MARTINI**



Projet 1854 - BÉNIN

Cuisine

Mission du 03/11/2014 au 14/11/2014

**Formation des formateurs des Sœurs salésiennes en
cuisine**

Sur le terrain : déroulement de la mission...

Appréciation Générale

Arrivée, accueil à l'aéroport :	Excellent
Informations reçues du partenaire :	Excellent
Hébergement :	Excellent
Repas :	Excellent
Qualité de l'encadrement :	Excellent
Organisation des déplacements :	Excellent
Votre intégration dans le milieu de travail :	Excellent
Niveau général de satisfaction :	Excellent

Planning des activités quotidiennes

NSPP

Support Matériel (salle, équipement à disposition...)

Appréciation Générale :	Satisfaisant
Remarques sur le lieu :	A la maison de l'espérance manque de matériel. Excellent au restaurant Mamma Mia.
Remarques sur l'équipement mis à disposition :	Satisfaisant
Etat du matériel :	Toujours à l'heure.

Les participants

Contact avec les participants :	NSPP
Nombre de participants présents :	6
Effectifs annoncés/inscrits/présents :	Des participants en plus se sont inscrits en cour de stage à la maison de l'espérance.
Liste exhaustive des participants :	NSPP
Constitution de groupes :	NSPP

Méthodologie de travail :

Méthode pédagogique :	En groupe avec conseils en cour d'exécution.
Outils de travail utilisés :	Ma tablette qui m'a servi pour la présentation des recettes et différents termes de cuisine que j'avais téléchargées chez moi.
Se sont-ils révélés utiles :	Oui car nouveau pour eux dans une cuisine.
Quels conseils pour le successeur ?	Rester dans le basic avec un appuie sur la présentation.

Sur le terrain : les réalisations...

Réalisations :

Rappel de l'objectif initial :	NSPP
La formation a-t-elle répondu aux besoins ?	Excellent

Nouvelles connaissances acquises :	Organisation d'une cuisine.
Utilité de ces nouvelles connaissances :	Avec le diplôme remis en fin de stage une opportunité de travail...
Impact concret dans leur travail :	Je leur ai téléchargé toutes les recettes sur leur PC
A la fin de la formation, peut-on dire des participants qu'ils sont capables de...	
...travailler de manière autonome ?	En partie
...mener à terme leurs projets ?	En partie
...transmettre les acquis à leur entourage ?	En partie

Sur le terrain : témoignage personnel...

Libre expression :

La première demi-journée a été consacrée aux présentations des locaux, du programme, de leur attente et de moi-même. Dans l'après-midi il m'a fallu aller faire le marché pour pouvoir travailler le lendemain. Ce fut un grand moment car tout se faisant en zem et il nous fallait 2kg de poisson, autant de viande 3 kg de PdT et de d'oignons 5 kg de riz et 4 ananas et j'en oublie. Tout cela sur mon dos et moi sur le zem de fofo Emile.

Durant la première semaine mes journées étaient bien chargées. Départ le matin au plus tard 8 h et retour vers 18 h. Le soir, avant de partir, je devais faire le programme pour le lendemain afin de prévoir tous les produits nécessaires pour l'élaboration des recettes. Nous avons réalisé 26 recettes sans oublier des rappelles sur des points important comme l'hygiène et l'organisation.

Au restaurant Mamma Mia les journées étaient toutes aussi chargées mais mieux structurées. On peut remarquer un début de professionnalisme.

J'en reviens très satisfaite et enrichie de cette nouvelle expérience.

Voici l'adresse de mon blog : boulassiers17840.over-blog.com

<http://boulassiers17840.over-blog.com/mail/valid-00000007100136851545887caedf085-5aee6f4812df8c2b37943974a812734284ff457bad0ac4a6b2b2fb693c6a756c60e84e1e>

A mon retour...

Que vous a apporté cette mission ?	Chaleur au sens propre comme au figuré, une connaissance de moi même et une faculté d'adaptation. Une expérience très enrichissante. A la manière de Fofo Emile "on fini de grandir mais on ne fini pas d'apprendre"
A-t-elle été conforme à vos attentes ?	Oui
Pourquoi ?	Et pourquoi pas?
Définition de la solidarité internationale ?	Savoir tout simplement DONNER. Une goûté d'eau dans l'océan.
Acquis transposables dans mon quotidien :	économiser l'eau, l'énergie et faire de l'excellence avec de petits moyens.