



**RAPPORT DE MISSION  
NICOLE DELLAC**



**Projet 1854 - BÉNIN**

**Cuisine**

**Mission du 16/11/2015 au 27/11/2015**

**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

LE PREMIER APRES MIDI, AVEC LA DIRECTRICE DE LA MAISON DE L ESPERANCE ET MES COLLEGUES, NOUS AVONS DEFINIT LES MENUS POUR LA SEMAINE; NOUS AVONS ETE FAIRE DES COURES ENSEMBLE

A 9 H NOUS COMMENCIONS LE REPAS (SERVI A 13 H 00) POUR 15 PERSONNES

DE 9 H A 13H EN CUISINE

de 14 H A 17 H 00 EN PATISSERIE

UNE TRENTAINE DE RECETTES FRANÇAISES ONT ETE ELABOREES DANS LA BONNE HUMEUR

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

Appréciation Générale :	Satisfaisant
Remarques sur le lieu :	CE N ETAIT PAS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE MAIS JE M Y SUIS ADAPTEE TRES VITE PAS DE MIXER, PAS DE HACHOIR PAS D EAU CHAUDE .....MAIS UN BON FOUR (SI PANNE DE GAZ ON CUISAIT EN PATISSERIE) BEAUCOUP DE COUPURES DE COURANT...
Remarques sur l'équipement mis à disposition :	CE N ETAIT PAS UNE FORMATION THEORIQUE DONC PAS BESOIN DE TABLEAU ETC..... LA FORMATION ETAIT CONCRETE ; C ETAIT EN ELABORANT LA RECETTE ELLE MEME QUE LA FORMATION SE DEROULAIT..... EXEMPLE : COMMENT "MONTER" UNE MAYONNAISE, JE LEUR MONTRAIS ET CHAQUE COLLEGE A SON TOUR "ESSAYAIT"....ET REUSSISSAIT BIEN SUR !
Etat du matériel :	PROBLEME D YGIENE ET DE SECURITE ( FRIGO, CONGEL, ZONE DE STOKAGE, POUBELLES, ETC..)  EN COMMUN NOUS AVONS DECIDE DE METTRE EN PLACE UNE NOUVELLE FAÇON DE RANGER, DE PROTEGER LES ALIMENTS ...AFFICHAGE AU MUR DES RISQUES PROFESSIONNELS. DES TEMPERATURES A RESPECTER

ETC....

## Les participants

Contact avec les participants :	NSPP
Nombre de participants présents :	4
Effectifs annoncés/inscrits/présents :	
Liste exhaustive des participants :	<p>MARLENE - CHEF DE CUISINE FORMATRICE D UNE QUIZAINES D APPRENTIS (s'est intéressée aux mélanges sucre salé et la déco de plats)</p> <p>GILBERTE - GESTIONNAIRE DE LA FORMATION EN CUISINE, GESTION DES STOKS (a été sensible aux règles d hygiène et sécurité et est prête à les appliquer) ,</p> <p>JUSTINE - VOLONTAIRE ELEVEE PAR LES SOEURS SALESIENNES AU TOGO, COORDINATRICE DES DIVERS ATELIERS, (grande ambition et motivation - a appris les bases de la cuisine (sauces, liaisons etc...) elle deviendra une bonne cuisinière</p> <p>DENISE - PATISSIERE , FORMATRICE D UNE QUIZAINES D APPRENTIS : Elle est magique dans sa façon de faire la pâte feuilletée et a apprécié de fabriquer glace sorbet confiture.....je suis sûre qu'elle se démarquera par celles ci car ce n est pas dans les habitudes des Béninois de déguster des glaces maison)</p>
Constitution de groupes :	Non

## Méthodologie de travail :

Méthode pédagogique :	NSPP
Outils de travail utilisés :	<p>PAS DE SUPPORT INFORMATIQUE DES LIVRES ET FICHES FACILES A DEPLACER POUR POUVOIR EXECUTER ES RECETTES</p> <p>CLASSEUR FICHES POUR HYGIENE SECURITE RISQUES PROFESSIONNELS</p>
Se sont-ils révélés utiles :	OUI ILS ONT PRIS PLACE DANS LA CUISINE
Quels conseils pour le successeur ?	<p>LES FORMATRICES ONT UN BON NIVEAU EN CUISINE ET PATISSERIE....</p> <p>"AMELIORER" EST PLUS APPROPRIE QUE "FORMER"</p>

## Sur le terrain : les réalisations...

### Réalisations :

Rappel de l'objectif initial :	FORMATRICE DE FORMATEURS EN CUISINE
La formation a-t-elle répondu aux besoins ?	Excellent
Nouvelles connaissances acquises :	CUISINE DIFFERENTE A LA FRANÇAISE (soupes, mayonnaise maison, légumes au four, gratins ..

PLATS ORIGINAUX MAIS PEU ONEREUX  
DECO DE PLATS

Utilité de ces nouvelles connaissances : PLATS EN SAUCE POUR CUISINE COLLECTIVE  
UTILISER LES FRUITS COURANTS DU BENIN AUSSI BIEN EN  
DESSERT QU'EN PLAT PRINCIPAL AVEC VIANDE

Impact concret dans leur travail : NSPP

A la fin de la formation, peut-on dire des participants qu'ils sont capables de...

...travailler de manière autonome ? Complètement

...mener à terme leurs projets ? Complètement

...transmettre les acquis à leur entourage ? Complètement

### Sur le terrain : témoignage personnel...

#### Libre expression :

BELLE AVENTURE HUMAINE !!!

JE MES SUIS SENTIE "CHEZ MOI" DES QUE J AI MIS LE PIED EN CUISINE.

J AI TRAVAILLE SANS RELACHE AVEC UN IMMENSE PLAISIR GRACE A DES COLLEGUES MOTIVEES ET SOURIAN TES (MARLENE GILBERTE DENISE FANNY et JUSTINE)

J'AVAIS AMENE DES LIVRES ET UN CLASSEUR DE RECETTES OU CHACUNE A PU CHOISIR EN FONCTION DES INGREDIENTS, DES LEGUMES PRESENTS SUR LE MARCHÉ ET DU PRIX DE REVIENT ....  
AVEC FANNY LA DIRECTRICE, MARLENE, GILBERTE, DENISE ET JUSTINE NOUS AVONS ETABLIT LES MENUS POUR LA SEMAINE

ELLES M ONT DEMANDE DE "SORTIR" DES RECETTES LOCALES;

NOUS AVONS DECIDE D'ACCOMODER LES FRUITS GOUTEUX DU MARCHÉ

- EN ELABORANT DES RECETTES "SUCREES/SALEES (poulet ananas - poisson coco etc..)
- EN INNOVANT EN PATISSERIE (glace mangue-sorbet papaye- confiture d'ananas etc..)
- EN ASSOCIANT VIANDE/LEGUMES (feuilles de choux farcies etc..)

LES DECORATIONS DE PLATS ONT ETE A L'HONNEUR (œufs grenouilles, souris, champignons... Panier de salade de fruits découpé dans une pastèque .. pommes fruits en forme de roses etc...)

RECETTES REGIONALES FRANÇAISES PETIT BUDGET (pascadous de l'Aveyron, gratins, etc...)

SENSIBILISATION SUR L H YGIENE, LA SECURITE ET LES RISQUES PROFESSIONNELES EN CUISINE (affichettes au mur rappelant les températures à respecter dans les frigos et congélateurs .. nettoyage ensemble du frigo...etc)

SUPPORTS DANS CLASSEUR LAISSES SUR PLACE (règles..risques professionnels ...etc)

CETTE FORMATION S EST DEROULEE DANS LA JOIE, LES RIRES, LA FIERTE DE CHACUNE EN PRESENTANT LES PLATS A TABLE

JE SUIS TOUCHEE PAR L OEUVRE DES SOEURS SALESIENNES QUI PERMET AUX ELEVES DE LA MAISON DE L ESPERANCE D'APPRENDRE UN METIER  
CES JEUNES SONT VAILLANTS, RESPECTUEUX, SOURIAN TS MALGRE LEURS DIFFICULTES ; J AI EU PLAISIR DE LES VOIR TRAVAILLER EN CUISINE PATISSERIE BOULANGERIE SAVONNERIE COIFFURE ET COUTURE

J AI DONNE DE MON TEMPS, DE MA PERSONNE MAIS C'EST VRAIMENT PEU EN RAPPORT A CE QUE J AI REÇU EN AMOUR PARTAGE ET AMITIE. JE GARDERAI CONTACT AVEC TOUTE L'EQUIPE FORMIDABLE QUE J AI EU LA CHANCE DE RENCONTRER !

EMOTION LORS DE LA REMISE DES DIPLOMES... LES FILLES M 'ONT OFFERT UNE PETITE CHANSON PERSONNALISEE "GOSPEL" ET LES JEUNES APPRENTIS ONT CHANTE "AU REVOIR TATA NICOLE !" INOUBLIABLE !!!

MERCI A PLANETE URGENCE POUR LE SUIVI DE LA MISSION

### **A mon retour...**

Que vous a apporté cette mission ?	DU PARTAGE DU BONHEUR
A-t-elle été conforme à vos attentes ?	OUI...je ne m'attendais pas à autant de gentillesse ! de sourires et de rires !
Pourquoi ?	POUR DONNER ET RECEVOIR !!!
Définition de la solidarité internationale ?	AVOIR ETE UTILE A DES PERSONNES AU GRAND COEUR, AVOIR APORTE MODESTEMENT MON SAVOIR FAIRE EN CUISINE AFIN DE LES AIDER DANS LEUR QUOTIDIEN.
Acquis transposables dans mon quotidien :	LA CHANCE D AVOIR RENCONTRE DES PERSONNES D UNE AUTRE CULTURE ET DE POUVOIR EN PARLER AVEC AMOUR  J ESPERE QUE D AUTRES VOLONTAIRES IRONT LES AIDER... ILS LE MERITENT !!!