



**RAPPORT DE MISSION
FABIEN AUGEREAU**



**Projet 1381 - MADAGASCAR
Cuisine**

**Mission du 17/07/2017 au 28/07/2017
Renforcer la formation professionnelle des jeunes en
cuisine**

Sur le terrain : déroulement de la mission...

Appréciation Générale

Arrivée, accueil à l'aéroport :	Excellent
Informations reçues du partenaire :	Satisfaisant
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 :	Satisfaisant

Planning des activités quotidiennes

Dès la première journée, Hery le formateur a été peu disponible et préoccupé par le bon déroulement du repas de personnes extérieures, monopolisant la majorité des jeunes et du matériel. J'en ai profité pour observer leur fonctionnement. L'après-midi Hery n'était toujours pas disponible pour m'expliquer et organiser les 2 semaines, j'ai donc bricolé quelques petites activités et des échanges autour des livres de cuisine que j'avais apportés.

La deuxième journée, quelle ne fut pas ma surprise de constater qu'il y avait des petits déjeuner puis encore un repas dont on ne m'avait pas mis au courant. Donc mon programme a été de suivre Hery au marché et d'essayer de me rendre compte des contraintes liées aux approvisionnements ainsi que de visualiser les produits disponibles. L'après-midi, nous avons pu faire quelques petites préparations pour le petit déjeuner et le goûter du lendemain. Après avoir pu enfin échanger avec Hery, j'ai compris que cette semaine, l'organisation des journées allait être aussi compliquée que précédemment car entrecoupée par différents événements.

Au final, j'ai du surtout préparer des activités culinaires et de service de restauration plutôt courtes pour la fin de semaine.

La deuxième semaine a été plus simple à organiser, la classe était divisée en sous groupe. La journée était rythmée ainsi: tout d'abord un cours théorique en classe d'environ 1h, puis application en cuisine suivi d'une dégustation de la production. Tout ceci aussi bien avec le groupe du matin que celui de l'après-midi.

La dernière journée fut ponctuée par une cérémonie religieuse, un débriefing des 2 semaines avec la direction et les jeunes, une séance photos, un repas collectif et des activités sportives.

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

Appréciation Générale :	Insuffisant
Remarques sur le lieu :	<p>La salle de classe est bien adaptée au nombre d'élèves. Concernant la cuisine, la surface de 36m² comprenant les plans de travail ainsi que les équipements pour des groupes de 25 personnes, c'est possible, mais pas idéal. De plus, il n'y a pas de vestiaires.</p> <p>IMPORTANT A NOTER: J'ai pu rencontré Thémis, responsable de l'organisation québécoise "cuisiniers sans frontière" qui avait déjà équipé la cuisine il y a plusieurs années. Ce dernier nous a annoncé qu'ils allaient faire des travaux et doter la cuisine de nouveaux équipements et matériels fin 2017 début 2018.</p>
Remarques sur l'équipement mis à disposition :	<p>La salle de classe est équipée d'un tableau à craie et a priori, un vidéoprojecteur peut être installé mais je n'ai pas pu le tester.</p> <p>La cuisine est équipée de:</p> <p>2 fours 2 niveaux en état de marche – 3 frigos (dont 2 HS) avec</p>

freezer – 1 congélateur bahut – 1 micro-ondes – 1 gazinière 4 feux (1 HS) – 1 blindeur – 1 batteur ménager électrique – batterie de rondeaux et marmites en alu (j'ai signalé à la direction, que selon certaines études, l'aluminium est reconnu comme toxique pour l'homme), quelques poêles presque antiadhésives, des couteaux et du petit matériel très limité en nombre, en diversité et souvent en mauvais état – 1 jante de voiture servant de braséro très efficace! – 2 doubles bacs de plonge/légumerie (1 non raccordé!) - diverses vaisselles – un marbre portatif en mélaminé...

Etat du matériel :

La cuisine est spartiate et en mauvais état. Il n'y a pas de raccordement à l'eau chaude sur le bac de plonge et dans la cuisine. Le plus gros problème est que la tension électrique n'est pas suffisante pour faire fonctionner l'équipement électrique de manière efficace surtout le matin puisque les autres sections du CDA (coiffure, soudure...) utilisent eux aussi l'électricité de façon importante. Il y a aussi des délestages électriques. Les fours atteindront rarement plus de 150°, le frigo péniblement les 12° et le reste tournera à moitié de sa capacité. Les petits matériels sont en mauvais état et au vue du rapport de Jérôme sur cette mission en 2013, beaucoup ont disparus.

Afin de parer à l'urgence, nous avons acheté une balance, des douilles, un fouet, des verrines et quelques moules en attendant la dotation de "cuisiniers sans frontières".

Les participants

Contact avec les participants :

Excellent

Nombre de participants présents :

45

Effectifs annoncés/inscrits/présents :

Moins de 10% d'absentéisme lié majoritairement aux activités familiales ou au travail à la marge pour certains. La distance et la circulation difficile n'est cependant que rarement un motif de gros retard.

Liste exhaustive des participants :

Hery: formateur et chef de cuisine.

Olivier: ancien élève venu seconder Hery pour l'occasion.

Joshua/Toavina/Raphael: bénéficiaires de la formation aidant à la logistique de la formation.

Aina/Hanifra/Raymond/Andriaso/Hasina/Zo/Dina/Andry/Cynthia/Marinah/Emma/Sariaka/Harifreta/Haingo/

Tiana/Nomena/Sarah/Coeur/Prisca/Nirina/Joe/Natacha/Njaratina:
1er groupe de bénéficiaires.

Espérance/Onja/Junot/Raphael/Fensoa/Sitraka/Ravaka/Sarobidy/Toky/Fidèle/Zofo/Lucie/

Absaloma/Harintsoa/Flavelah/Mickael/Lydia/Nadia/Eliane/Andréa/Xavier/Jeanot/OLivia: 2ème groupe de bénéficiaires.

Constitution de groupes :

Deux groupes plutôt homogènes étaient initialement constitués, 1 présent le matin et 1 l'après-midi. Pour la deuxième semaine, après avoir étudié le travail en cuisine sous forme de brigade, j'ai laissé se

constituer 4 sous groupes par session afin de visualiser leurs affinités de travail. Naturellement des groupes de niveaux très différents se sont créés, ce qui m'a permis de laisser de l'autonomie à certains et de prendre plus de temps avec d'autres. La dextérité d'un grand nombre d'entre eux est déjà remarquable.

Méthodologie de travail :

Méthode pédagogique :

Afin de mieux appréhender le côté créatif de chacun, j'ai proposé aux participants de fabriquer leur badge le premier jour de la formation. Il devait comporter leur prénom et être décoré sur le thème de la cuisine. Outre le côté créatif, il m'a également permis d'identifier chacun mais aussi de créer un moment ludique et "brise glace".

La première semaine, l'étude des différents ouvrages culinaires que j'avais apportés, les discussions et échanges ont été un bon moyen d'appréhender leurs attentes. Les élèves qui le souhaitaient, pouvaient lire à haute voix les recettes à leurs camarades, afin de valoriser l'effort de lecture et la bienveillance entre eux. Ensuite dès qu'il y avait une opportunité d'utiliser la cuisine et après avoir expliqué et démontré l'exercice pratique, les jeunes s'essayaient donc aux manipulations uniquement si le temps et le budget le permettaient.

La deuxième semaine était organisée sous forme d'un exposé théorique oral et écrit au tableau, accompagné dans la mesure du possible de quelques dessins et illustrations (pour certains la traduction se fait soit entre élèves soit avec Hery). Ensuite, au moyen des notes qu'ils avaient prises, ils fabriquaient chacun en sous groupe, une partie du menu étudié.

Outils de travail utilisés :

Les 3 ouvrages supports de la formation:

- * "Comme un chef" éditions Larousse.
- * "Apéritifs dinatoires" éditions Larousse.
- * "La cuisine de référence" éditions BPI.

Etant donné le nombre de participants, je n'ai pas pu faire de photocopies individuelles qui auraient été cependant très appréciées des élèves.

Se sont-ils révélés utiles :

Les livres de cuisines imagés ont eu un franc succès et ont permis d'exprimer une véritable volonté d'avoir la possibilité d'en consulter plus régulièrement.

Quels conseils pour le successeur ?

Vu l'importance des livres voire des magazines spécialisés, ils seraient très intéressants que le CDA soit doté d'une bibliothèque culinaire, en libre accès pour le formateur et les stagiaires. Un projet d'approvisionnement de ces manuels apporté de France (ou peut-être de la Réunion??) serait, pour moi, une vraie plus value à leur formation. Cela permettrait également de diviser les groupes durant une partie du cursus d'apprentissage.

Le montage d'un dossier individuel sur le programme de la formation serait très apprécié ainsi que l'accès à internet.

Sur le terrain : les réalisations...

Réalisations :

Rappel de l'objectif initial :

Renforcer les compétences du formateur en cuisine et approfondir la formation des jeunes apprenants.

La formation a-t-elle répondu aux besoins ?

NSPP

Nouvelles connaissances acquises :

La 1ère semaine:

Façonnage et travail au cornet, pâte à choux, brisée et feuilletée, caramel au beurre salée, crème pâtissière, les meringues, confitures, pancakes, tarte tatin, les différents taillages de légumes, pliages de serviettes, entraînement au port des assiettes pour le service et pour le débarrassage, cours sur certains aspects techniques en salle ou cuisine, rappel global en hygiène, échanges sur les projets professionnels de ceux qui le souhaitent, sensibilisation aux bénéfices de créer un composteur etc..

Les menus de la 2ème semaine:

* Bouchées au jambon et tomate confite / Omelettes roulées au fines herbes / Aligot malgache / macaron au chocolat. (programme incomplet car petits déjeuner et repas surprises de 35 personnes).

* Verrines au guacamole et tomate à la coriandre / Filets de tilapia poêlés (ou papillote) aux petits légumes sauce aux agrumes / Tarte feuilletée aux fraises.

* Tekatek au beurre d'escargot / Zébu à la provençale et carottes tournées au cumin / Crème coco.

* Huîtres chaudes gratinées / Hachis Parmentier / carrot cake

Utilité de ces nouvelles connaissances :

Au delà des préparations réalisées, ce sont les méthodes et les bases techniques de réalisations qui leur seront le plus bénéfiques. En effet cela leur permettra de créer des variantes à leur goût et selon leurs inspirations. Le travail en petits groupes a eu pour but de valoriser et de prendre conscience de l'importance du travail d'équipe, de l'entraide et d'une bonne communication.

Le développement de la créativité leur viendra, je l'espère plus naturellement. Les méthodes et recettes étudiées ne seront plus étrangères et pourront être sources d'échanges de process si besoin à l'avenir.

Impact concret dans leur travail :

Ils pourront appliquer certaines préparations dans leurs cursus de formation voir en entreprise. Certaines préparations, agrémenteront les différents extras réalisés au CDA mais aussi à l'extérieur. Pour certains, la prise de conscience de leur potentiel les aidera à gagner de la confiance en soi.

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 :

Ayant déjà voyagé à Madagascar, je savais que ça serait une expérience unique. Au final, je n'ai pas été déçu, bien au contraire. Ce fut une véritable aventure professionnelle mais surtout humaine. Les maîtres mots de cette mission furent adaptabilité et improvisation. La formation de ces jeunes toujours souriants est un cadeau ineffaçable.

Les journées étaient intenses et les soirées studieuses administrativement et également pleines de réflexions organisationnelles.

A côté de cela, c'est une parenthèse qui remet en cause beaucoup de principes et votre condition de vie. Tana la grouillante, est un enchantement quotidien. Cette ville est un véritable ascenseur émotionnel, cela va de l'émerveillement à l'écœurement, de la contemplation à l'aveuglement, de la complicité à la méfiance, de la joie à la colère. C'est une situation générale qui devrait être différente et qui laisse parfois désappointé. La richesse des diverses rencontres que j'ai pu rencontrer sera toujours très vivace dans mes souvenirs. En effet, ce dernier jour au CDA a été, et je le savais dès le début, le plus dur de cette mission.

Une expérience incroyablement enrichissante.

A mon retour...

Que vous a apporté cette mission ?

La parenthèse et la remise en question du confort et de la routine professionnelle était une expérience à laquelle je voulais me confronter. De plus, j'ai pu découvrir le fonctionnement du partenariat entre PU et un organisme étranger de formation.

A-t-elle été conforme à vos attentes ?

Conforme et au delà de mes attentes malgré une petite frustration dû à cette première semaine compliqué et à une 3ème semaines qui aurait été je pense, encore plus productive.

Pourquoi ?

Si mon expérience et ma volonté peuvent être bénéfique à qui que se soit d'autres, je suis prêt à la partager une nouvelle fois. L'ouverture d'esprit, la prise de conscience de certaines réalités et des enjeux que l'on peut acquérir, sont des richesses personnelles inestimables que l'on peut ensuite partager avec ses proches.

Définition de la solidarité internationale ?

L'échange des expériences, des compétences et l'entraide solidaire pouvant en découler et bénéficier à ceux qui subisse des inégalités et des injustices est la définition que je donnerai cette action.

Acquis transposables dans mon quotidien :

Dans mon quotidien la réalité et le confort, ainsi que la relativisation de certaines situations sont des éléments que je pourrais partager et défendre plus efficacement .

Madagascar est un pays avec une population que je pourrais maintenant promouvoir d'une façon plus pertinente autour de moi. Cette expérience d'animation de formation, me permettra dorénavant d'appréhender plus aisément les nouvelles propositions que je pourrai être amené à étudier à l'avenir.