

ETRE CUISINIER AUJOURD'HUI

Par Jean-Pierre DEZAVELLE, Professeur agrégé, Chef de Travaux
du Lycée d'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas,
Strasbourg – Illkirch

Dans le monde mouvant qui nous entoure, l'hôtellerie et la restauration ne restent pas immuables.

C'est vrai, nous le constatons tous les jours, ces professions, soumises et contraintes, subissent les évolutions rapides des techniques modernes et elles essayent de répondre, par tous les moyens :

- aux impératifs réglementaires aussi bien qu'aux aspirations de la clientèle,
- aux nouveaux modes de vie des personnels induits par une autre répartition du temps de travail,
- sans négliger pour autant la dimension « marketing ».

La modernisation s'impose, c'est un phénomène général

En restauration, les techniques évoluent très rapidement ; le matériel, à lui seul, n'est plus comparable en rien et, si le « bon vieux fourneau à charbon » fait encore rêver quelques nostalgiques, les équipements qui sont proposés aujourd'hui répondent bien mieux aux impératifs actuels :

- qualité et confort de travail,
- aptitudes aux fonctions,
- rapidité et facilité de mise en service,
- économie d'énergie,
- ergonomie et rationalité, ...

En somme tout ce qui est nécessaire pour un service ou une distribution rapides, une satisfaction générale des consommateurs et des utilisateurs.

La technologie culinaire doit progresser, elle aussi ! Même si notre nourriture provient toujours des mêmes produits, issus du sol ou de l'eau, animaux ou végétaux.

Les modes d'élevage et de culture, de récolte et d'abattage, de traitement et de conservation ont changé, les résultats gustatifs sur les produits bruts et sur les produits transformés sont différents ; nos habitudes alimentaires évoluent aussi.

C'est l'avènement de la cuisine dite « nouvelle » qui créa un doute immense quant à l'interprétation des techniques ancestrales et des appellations culinaires traditionnelles, c'est aussi la réactualisation des plats « du terroir » qui séduisent de plus en plus les consommateurs, c'est encore la recherche de l'originalité ou du dépaysement qui met au goût du jour les recettes de cuisine venues d'ailleurs, c'est sans aucun doute la nouvelle façon de se nourrir liée aux rythmes de vie qui bousculent les rites du repas.

Devant tout ces phénomènes, la méthodologie qui permettait la pratique des techniques élémentaires nécessaires à l'exercice de la production culinaire n'est plus adaptée face à un environnement quotidien qui nécessite adaptabilité, ouverture d'esprit, capacité de réflexion et de synthèse.

Aujourd'hui, il faut apprendre pour savoir pratiquer autrement.

Si l'apprentissage d'un métier passe par la découverte des opérations élémentaires nécessaires à la compréhension du pourquoi et du comment, l'intégralité des objectifs de la formation doit être clairement précisée, en tenant compte de la complexité des nouvelles exigences professionnelles.

Encore aujourd'hui, l'idée forte est qu'il y a adéquation évidente entre formation reçue, niveau de diplôme obtenu et acquisition d'emploi. Ce n'est pas toujours le cas !

Les entreprises sont toutes très différentes les unes des autres, allant de la restauration rapide, sous toutes ses formes, jusqu'aux établissements les plus étoilés. Chacune de ces entreprises a des besoins très ciblés et les cuisiniers qui y seront employés doivent être formés pour maîtriser les techniques et pour savoir cuisiner :

- préparer une cuisine légère et inventive,
- acheter, utiliser une grande variété de produits dans une immense diversité de présentations,
- mettre en œuvre tous les matériels et toutes les techniques nouvelles,
- respecter les réglementations spécifiques,
- diriger une ou des équipes,
- contrôler, gérer et rentabiliser la production.

Pour être en harmonie avec ces nouveaux comportements, la formation à la restauration, avec ses rôles diversifiés, doit amener les formés à se situer tout à tour dans les fonctions :

- **d'acheteur** des produits du marché, auprès des centrales d'achat, de produits frais, de produits pré-préparés, ..., bien renseigné sur les critères de fraîcheur des denrées ou sur la qualité de leur conservation ;
- de **transformateur**, qui applique aux produits les techniques culinaires les mieux adaptées, pour respecter ou associer les saveurs, les couleurs, les textures lors des assemblages ou des accompagnements ;
- de **vendeur**, sachant valoriser une production de qualité propre à satisfaire la clientèle ;
- de **consommateur** qui n'hésite pas à critiquer sa production pour l'améliorer sans cesse ;
- de **gestionnaire** capable de faire des choix pour le bon fonctionnement de l'entreprise.

C'est dans les différentes phases de l'acquisition des savoirs, lors de la production culinaire dans les ateliers, par l'apprentissage des gestes, des attitudes, des comportements, que l'élève est amené à maîtriser tous les éléments qui animent ces activités.

Les capacités qui doivent être mises en œuvre dans les apprentissages successifs d'une formation, celles qui constituent la compétence globale pour accéder à un diplôme qualifiant –en sachant que les niveaux d'exigences seront différents selon le niveau du diplôme et qu'ils sont en perpétuelle évolution- sont :

CAPACITÉ 1	RÉALISER
-------------------	-----------------

En terme de performance, l'élève doit atteindre un niveau compatible avec les exigences de qualité et de rapidité que l'on peut attendre d'un technicien confirmé : maîtrises des techniques professionnelles, mise en œuvre de technologies nouvelles impliquant la connaissance des matériels et des produits.

CAPACITÉ 2 ORGANISER

On exige de l'élève une connaissance approfondie des diverses procédures d'organisation du travail, de la gestion et de l'informatique, de la commercialisation des produits ainsi que des principes qui régissent les relations humaines dans les entreprises.

CAPACITÉ 3 CONCEVOIR

Associée à la maîtrise des précédentes, cette capacité vise à la conception de nouveaux produits et concepts en fonction des besoins formulés.

CAPACITÉ 4 APPRÉCIER

En s'appuyant sur le jugement du technicien qu'il est censé être, l'élève doit être capable de contrôler et interpréter des documents, de justifier des choix, des méthodes, de prendre des initiatives, de rectifier des situations.

CAPACITÉ 5 COMMUNIQUER

C'est là que sont mises en œuvre les qualités relationnelles du technicien. Il doit être capable d'entretenir des relations de qualité au sein de l'entreprise et vers l'extérieur, d'animer une équipe dans le cadre de la production et de développer des actions commerciales. Cette compétence doit également s'exercer dans une langue étrangère.

La cohérence de l'enseignement repose alors sur la transmission des informations qui s'enchaînent et se complètent au travers des séquences de technologie appliquée, des séances de travaux pratiques et des heures de technologie professionnelle.

Pour APPRENDRE

- ◆ acquérir de nouveaux savoirs,
- ◆ recevoir une information théorique ou pratique,
- ◆ comprendre une méthode

il faut VOIR

- ◆ regarder et retenir grâce aux yeux
- ◆ distinguer le bon geste, le « tour de main »
- ◆ examiner les différents aspects et les noter en mémoire

PRATIQUER

- ◆ appliquer une méthode,
- ◆ copier le geste,
- ◆ acquérir la dextérité, l'expérience,
- ◆ obtenir un certain automatisme ;

REFLECHIR

- ◆ retrouver l'image de chaque enseignement,
- ◆ penser le sens de chaque geste,
- ◆ mettre en ordre ses idées,
- ◆ avoir un esprit logique,
- ◆ faire la synthèse des acquisitions techniques et théoriques,
- ◆ savoir analyser pour être capable de transférer.

Enfin, si cuisine et culture sont indissociables, l'élève devenu cuisinier doit, avec ses capacités et au travers de son activité, être porteur de la tradition culinaire d'un pays, d'une époque ; il doit s'attacher avec beaucoup de soin à la présentation des mets, à la physiologie du goût, aux règles essentielles de l'équilibre alimentaire.

A tout moment il doit s'efforcer de satisfaire les besoins alimentaires et économiques ainsi que les attentes gastronomiques de ses contemporains.

Et quand l'élève devient capable, à partir des faits appris et connus, d'analyser, de classer, de rassembler ou de différencier les principes, les connaissances et les savoir-faire, quand il comprend ce qu'il fait et pourquoi il le fait, il acquiert :

- la **motivation**
- qui transforme l'activité en **plaisir**,
- qui rend le cuisinier **amoureux de son métier**,
- qui procure la **passion** et la **reconnaissance**.

Jean-Pierre DEZAVELLE, Professeur agrégé, Chef de Travaux
du Lycée d'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas,
Strasbourg – Illkirch