

11. Ce que ce travail m'a apporté

11.1. Recettes et préparations

Le travail de ce plat m'a permis de porter des réflexions sur les méthodes de cuisson et les différentes interactions entre les recettes ainsi que d'intégrer mes connaissances acquises durant cette année sur les réactions physico-chimiques et les substances nocives que l'on trouve en cuisine. Sans m'en rendre vraiment compte au départ, l'élaboration de ce plat spécial m'a aidé à réviser des notions théoriques et, de ce fait, à les lier directement avec la pratique.

11.2. Portfolio

Ayant passé deux années dans une école d'ingénieur en agroalimentaire, j'ai appris à rédiger régulièrement des rapports de laboratoire. Ce portfolio me donne la même impression (en plus sympa, car un rapport, c'est froid...) et me permet d'établir un lien laboratoire-rapport et cuisine-portfolio. En effet, la cuisine est un véritable laboratoire de chimie organique et je suis persuadé que nous - cuisiniers - sommes les laborantins et ingénieurs de ces passionnants laboratoires. De plus, nous jouons un rôle central, car « notre » chimie influence directement la santé et l'humeur de nos clients.

12. Conclusion

Le métier de cuisinier est un métier noble qui mérite vraiment d'être mis en avant et d'être respecté à ses justes valeurs. Valeurs que je conçois ainsi :

1. De plaisir :

Qu'est-ce qui a de plus beau que de travailler avec de la marchandise « vivante », d'associer les goûts et les couleurs et surtout, d'offrir un moment de convivialité à nos clients ? Que l'on mange dans un restaurant classique, dans une cantine scolaire, dans un home ou hôpital, le temps d'un repas sera toujours un instant d'arrêt, de pause, de ressource, de rencontre et de détente pour une personne. Notre façon de travailler influencera en partie l'humeur et la journée de nos clients.

2. Culturelles :

Beaucoup de choses se perdent dans notre monde aseptisé. Le lait provient-il de la brique ? Dans les légumes, seules les carottes ont-elles du goût ? Les fraises poussent-elles en hiver ? En choisissant nos produits, nous offrons la possibilité à nos clients de découvrir ou redécouvrir d'autres saveurs et de ne pas oublier les produits sûrs.

3. Recherche :

Nous devons être en constante réflexion afin d'adapter notre offre en fonction de notre mode de vie. Notre profession a une position centrale et stratégique dans notre économie : à nous de faire en sorte d'offrir une alimentation saine dans un monde en perpétuel changement. À nous d'utiliser les dernières découvertes alimentaires et scientifiques pour développer notre profession et la garder entre nos mains afin de ne pas nous vendre aux services, la plupart du temps crapuleux, de l'agroalimentaire !

4. Management :

En tant que chef de cuisine, nous avons un rôle de cadre. Nous sommes le trait d'union entre « les petits gens » et « la sphère de décision ». Par nos vécus respectifs, nous pouvons comprendre les deux partis et faire passer des messages avec un langage adapté.

5. Comptable et finances :

En tant que responsable, nous sommes appelés à gérer un budget, à tenir compte du coût et de la gestion du personnel. Nous devons fournir des chiffres, défendre, justifier et argumenter nos décisions.

6. Régulateur de santé :

Par une cuisine saine, bien apprêtée, en éliminant tant que possible les aditifs et conservateurs inutiles, les graisses cachées et autres substances, nous contribuons au bien-être de la population. Nous devons faire face aujourd'hui à de nouvelles maladies chroniques qui sont dues à une mauvaise alimentation et à un manque de mouvement. Ces problèmes font exploser les coûts de la santé et nous obligent à changer nos mauvaises habitudes. Nous pouvons influencer directement ces changements positifs par le biais de nos activités quotidiennes.

7. Écologique :

Nous sommes des acteurs principaux de l'écologie. Combien de gaspillage en nourriture et en énergie ? Doit-on être systématiquement faire appel à des produits préfabriqués ? Un potage aux légumes frais n'est-il pas autant vite fait qu'un potage en paquet ? Nous sommes les plus gros acheteurs de nourriture, d'emballage et d'énergie grise. Un cuisinier, un seul, peut décider d'acheter des tonnes de viande en une année ! Quelle provenance ? Combien de kilomètres, de plastique et d'emballage gaspillés inutilement ? Dans quelles conditions humaines et sociales ces produits

sont-ils fabriqués ? Et j'en passe ! Nous pouvons exercer une grande influence sur le développement durable et nous avons le devoir de suivre une déontologie écologique. Tout ceci est en grande partie entre nos mains.

Pour terminer, voici, selon mon point de vue, les objectifs principaux de notre profession :

- 1) Simplifier notre travail en s'informant continuellement sur l'évolution des appareils modernes.
- 2) Conserver notre individualité et notre créativité en y mettant du cœur et en gardant l'esprit ouvert.
- 3) Assurer l'aspect gustatif et nutritionnel, en étant attentif aux nouvelles découvertes alimentaires.
- 4) Englober à tous les niveaux les notions d'écologies et de développement durables, grâce aux avancées technologique et... à notre bon sens !