

Cours interentreprises, février 2011



Ninfa Mazzola et moi-même, avons eu un grand plaisir, à accueillir les apprenties employées en intendance, jeunes femmes très participatives. Elles ont été à l'écoute de ce que nous pouvions leur apporter, surtout en matière d'hygiène alimentaire au quotidien, de produits de saison et régionaux.

Les matières traitées, lors de ces cours, sont articulées avec celles enseignées en entreprise et à l'école professionnelle et recommandées par l'OrTra nationale Intendance Suisse soit : social-santé, accueil et service, alimentation et restauration, entretien du linge, habitat et techniques de nettoyage, et administration en 2^{ème} année. L'objectif global des CIE est principalement de comprendre et de savoir expliquer la matière apprise et l'appliquer à des situations nouvelles.

Ces cours, que nous voulons interactifs, sont l'occasion pour les élèves de prendre la parole et d'exprimer leur point de vue sur leurs habitudes alimentaires par exemple, souvent influencées par les publicités, et qui ne sont pas toujours conformes aux besoins physiologiques de l'être humain. Nous avons entendu : «l'huile de palme est la meilleure»!

Les rythmes biologiques sont également abordés par les participantes. Le constat est qu'un manque de som-

meil chronique, dû à leurs habitudes de vie, a un impact très négatif sur leur vie privée et professionnelle, qui ne leur permet pas d'accéder à un sommeil dit «réparateur» et pourtant elles ne s'octroient pas de folles soirées en boîte. Voilà un sujet qui mérite des recherches sérieuses !

La journée cuisine est souvent le lieu de discussions sur les recettes et les aliments. Nous favorisons les démarches participatives, par exemple pour le choix du menu. Nous arrivons toujours à un résultat très positif puisque, une fois le repas dégusté, les participantes trouvent que ce qu'elles ont préparé est très bon. Lorsque le silence s'installe, au moment de la dégustation d'un plat, c'est qu'il est bon !

Carottes, brocolis, courge, oignons et lardons avec un nappage de gruyère, lait et oeufs transformés en quiche Tatin, c'est délicieux ! Oui, on peut faire manger des légumes

divers aux jeunes, et de façon très ludique !

Lors d'un précédent cours, nous avions préparé une soupe à la courge... «berk, berk, berk». Eh bien ! Celui qui a eu cette réaction, en a mangé 3 fois !

A la fin de chacune de ces journées, nous étions épuisées et les élèves aussi, mais nous étions satisfaites des échanges et des connaissances transmises, les élèves ont apprécié d'apprendre «autrement» et autre chose, comme l'élaboration et la préparation d'un repas complet équilibré, la confection d'un tablier en couture et la communication.

La règle, que nous les invitons à retenir, s'il ne doit y en avoir qu'une, c'est :

«Soyez curieux ! Ne croyez pas tout ce que l'on vous dit ! Informez-vous!». ■

