

LE CHEF ÉTAIT MASQUÉ

Quand l'Horeca est fermé, les futurs commis de salle et de cuisine doivent s'adapter en proposant des formules à emporter.

par
Marie Degel

CC By Marie Degel

Le tiroir-caisse tinte en rythme avec les couverts, le sauté de poulet estragon réalisé par les stagiaires embaume la cuisine. Et pourtant, au restaurant pédagogique, les discussions entre collègues autour d'un bon repas ne peuvent plus avoir lieu, les chaises ne raclent plus le sol. Le service à table n'est plus autorisé. Pour continuer à offrir à leurs stagiaires une formation complète et pratique, les formateurs d'Idée 53 ont décidé d'ouvrir le restaurant en formule à emporter.



Le bâtiment Euclides accueille de nombreux projets

Au coin de la Rue des Chimistes, à Anderlecht, se cache le bâtiment Euclides, un centre de développement de l'économie sociale et locale. Dans cet espace, se trouvent les Ateliers de formation par le travail, Idée 53. Pour arriver aux locaux, tout droit après l'accueil, droite gauche droite jusqu'à l'ascenseur direction le 3^{ème} étage. Là se trouvent les bureaux et les salles de classe. Ensuite on redescend par les escaliers et on trouve Michael au rez-de-chaussée, au restaurant pédagogique. Michael Sporgitas est formateur et coordinateur de la "formation commis de salle et commis de cuisine".

Ce lundi 26 octobre, comme tous les jours, les stagiaires sont divisés en deux groupes. Le groupe F et le groupe E. Pour l'un, cours théoriques, mise en place et service au programme. Pour l'autre, aux fourneaux, les stagiaires s'occuperont de cuisiner le menu du jour. A savoir : Crème Andalouse, suivie de la salade Ostendaise ou du poulet sauté sauce Sambre et Meuse, et pour terminer en beauté, dame-blanche.



Une partie du restaurant a été aménagé en salle de classe "Covid-free"



Michael intègre des notions culinaires et de mise en situation à ses cours

Pendant le cours de mathématiques, des notions culinaires sont intégrées. Michael démarre par le rappel des étapes de préparation du poisson, avant d'amener ses stagiaires à calculer le pourcentage de perte lors de la préparation d'un saumon de six kilos. Le pourcentage d'absentéisme passe également par les calculatrices : sur les cinq élèves du groupe seuls trois sont présents. Les stagiaires étant adultes, ils ont des responsabilités d'adultes et celles-ci passent souvent avant les cours. Enfants malades, écoles fermées, rendez-vous administratifs, maladies, ... Mais heureusement, pour les absents, pas de symptômes Covid19. Beaucoup de mesures ont d'ailleurs été mises en place pour respecter tant la distanciation sociale que les gestes barrières.

Aux deux entrées du restaurant, du gel, avant de rentrer dans la cuisine, du gel, à côté de la caisse, du gel. Sur le bar aussi, du gel. Ce produit est devenu le meilleur ami des membres du personnel et des stagiaires. Et ce avec son acolyte, le masque. De manière à garder les cours théoriques en présentiel, un espace a été créé dans le restaurant désormais vide. Un tableau blanc, des parois pour séparer, des tables et des chaises à au moins 1m50 de distance et voilà tout le monde dans un environnement protégé. Ou du moins, avec un maximum de précautions.



Le chef mène la barque en cuisine, une main de fer dans un gant de velours

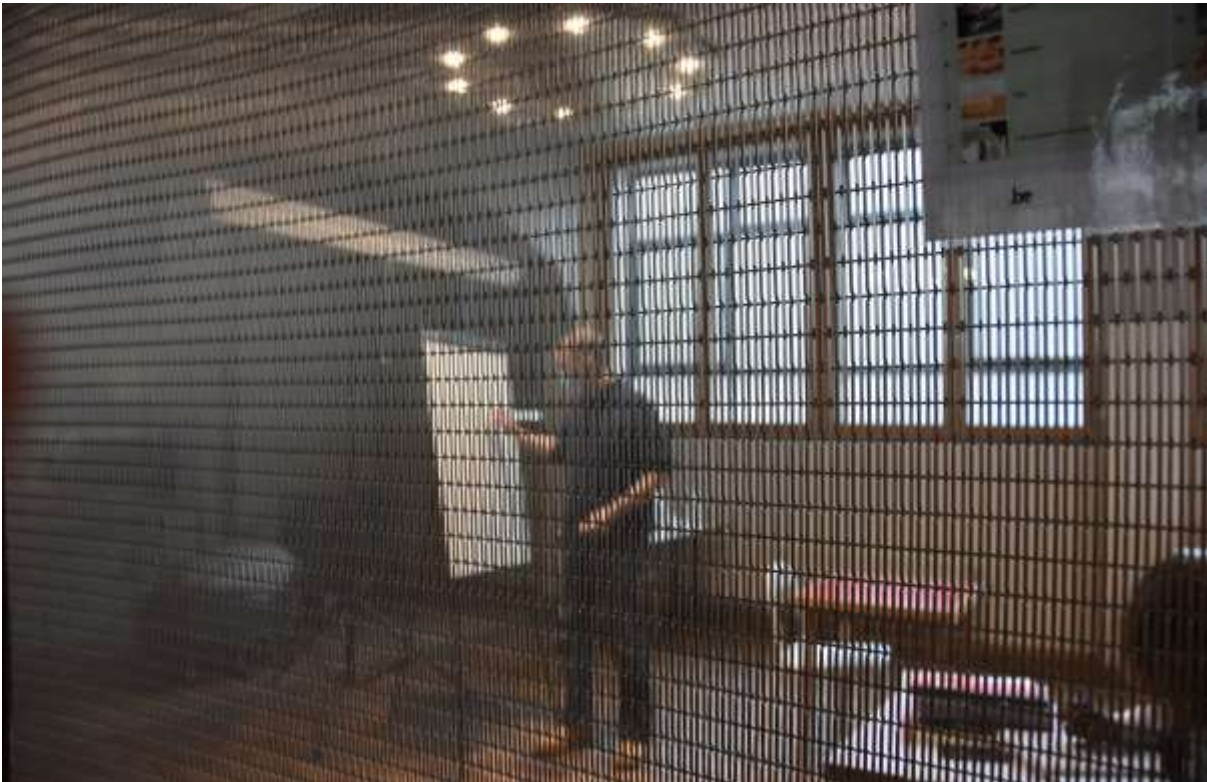


Les stagiaires sont encadrés pour la préparation du menu du jour

En cuisine, tout le monde s'active. Les stagiaires écoutent les conseils et instructions du chef. Ils apprennent aussi bien à traiter les ingrédients que les différentes consignes de sécurité. Le poulet est coupé, sauté et la sauce tomate passée. L'odeur d'estragon passerait presque à travers les masques. Le chef chantonne tout en menant sa barque. Une main de fer dans un gant de velours. Pendant que le potage aux poivrons est sur le feu, le cours de maths se termine et les stagiaires commencent à se répartir les rôles : deux à la préparation des sandwichs et un au service.

L'accueil des clients se fait de midi à treize heure trente. Pour beaucoup, il s'agit de personnes travaillant dans le bâtiment Euclide. L'avantage est qu'ils sont servis dans la vaisselle en céramique, ils doivent simplement emporter leur plat et remonter dans leur bureau pour manger. Pour les personnes rentrant chez elles, des boîtes sont prévues pour emporter ou alors, l'option sandwich reste possible. Le restaurant a un but pédagogique et non pas commercial. Les prix sont donc abordables : 8,50€ le menu, 7€ le plat et moins de 2,30€ le sandwich. Une trentaine de personnes viendront acheter de quoi se remplir l'estomac pendant le temps de midi.

En fin de service, Michael profite de l'accalmie pour discuter des stages. Il faut trouver de nouveaux endroits pour les stagiaires qui avaient prévu de passer quatre semaines en restaurant. Les cuisines des maisons de repos paraissent être la solution, mais rien n'est encore certain. Le groupe devait avoir fini sa formation en juin, il ne la terminera qu'en décembre. Pour cela, les stagiaires doivent avoir fait leur stage et être prêts pour les évaluations finales. Au menu : réalisation d'une entrée, d'un plat, d'un dessert, gestion d'une équipe en cuisine, qualité du service à table et connaissance des règles de sécurité.



Le restaurant est divisé en deux espaces afin de respecter les mesures sanitaires



Nombreux clients travaillent dans le bâtiment Euclide, priorité à la vaisselle réutilisable



Le restaurant sert des sandwichs et des repas chauds



Seul le service à emporter est ouvert au restaurant pédagogique



La recherche de stage devient un défi avec la fermeture des restaurants