

# PARCOURS ET DÉTOURS

## Renelle Sib

Chef privée – Bolibana et Renelle Sib Catering –  
Service traiteur,  
Ottawa

Originaire du Burkina Faso, Renelle Sib a entrepris des études postsecondaires en sciences politiques à l'Université d'Ottawa avant de se rediriger vers le programme de Gestion culinaire au Collège La Cité. Mme Sib est maintenant propriétaire d'un service de traiteur de fine cuisine burkinabée. Mme Sib nous explique son parcours et fait le portrait actuel du monde de la restauration.

**FORMAT :** vidéo

**DURÉE :** 38 min 53 sec

**LIEN :** <https://www.parcoursetdetours.ca/renelle-sib.html>



[ENTREVUE AVEC RENELLE SIB, CHEF PRIVÉE – BOLIBANA ET RENELLE SIB CATERING – SERVICE TRAITEUR, OTTAWA](#)



### DOMAINE PROFESSIONNEL

#### GESTION CULINAIRE – ENTREPRENEURIAT

L'entrepreneuse ou l'entrepreneur dans le domaine culinaire prend en charge toutes les tâches liées au rôle de chef cuisinière ou de chef cuisinier, mais aussi celle de la gestion d'entreprise. Elle ou il crée les recettes, s'occupe de l'approvisionnement des ingrédients, prépare et réalise les menus, et ce, dans le but d'assurer la qualité et la satisfaction de ses clients. Pour le volet lié à la gestion d'entreprise, elle ou il s'occupe de l'administration de son entreprise, de la comptabilité à la promotion de l'entreprise.

#### COURS EXPLOITÉS EN LIEN AVEC LA RESSOURCE

- [GLC20 – Exploration de carrière](#) (page 15)
- [TFJ3C – Hôtellerie et tourisme](#) (page 75)
- [HFC3M – Alimentation et culture](#) (page 148)

#### AUTRES PISTES D'EXPLOITATION POSSIBLES

- GLS10 – Stratégies d'apprentissage pour réussir à l'école secondaire
- GLE10/20 – Stratégies d'apprentissage pour réussir à l'école secondaire

# La passion et la persévérance

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

### EN GÉNÉRAL

- Exposer l'élève à divers parcours et cheminements d'études et de carrière.
- Identifier les différents parcours menant à une carrière grâce au [Programme de planification d'apprentissage, de carrière et de vie](#).
- Prendre conscience de la valeur ajoutée de la langue française et du bilinguisme dans le marché du travail.

### SPÉCIFIQUEMENT

- Communiquer ses idées et ses opinions.
- Explorer les emplois reliés au domaine culinaire.
- Consigner ses réflexions dans son portfolio électronique ou son plan d'itinéraire d'études.



## PROGRAMME-CADRE

[Orientation et formation au cheminement de carrière](#), 9<sup>e</sup> et 10<sup>e</sup> année, révisé 2019

## PROGRAMME D'ÉTUDE

[Exploration de carrière](#), 10<sup>e</sup> année, cours ouvert – GLC20 (page 15)

## ATTENTES

### Développement des compétences, des stratégies et des habitudes nécessaires à la réussite

**A1.** Décrire des compétences, des stratégies et des habitudes qui peuvent contribuer à la réussite dans sa recherche de possibilités d'apprentissage, de carrière et de vie ainsi qu'à l'atteinte d'un équilibre sain entre l'école, le travail et la vie personnelle.

### Découverte du monde du travail et préparation à l'emploi

**B2.** Élaborer un profil personnel en explorant ses champs d'intérêt, ses valeurs, ses compétences, ses points forts et ses besoins, et examiner les divers facteurs susceptibles d'influencer ses perspectives scolaires, professionnelles et personnelles.

## CONTENUS D'APPRENTISSAGE

### Compétences, stratégies et habitudes contribuant à la réussite

**A1.1.** Expliquer l'importance de la résilience et de la persévérance à l'école, au travail et dans la vie quotidienne – la valeur d'acquérir des compétences pour s'adapter au changement, pour persévérer dans l'adversité, pour tirer des leçons des erreurs et pour garder un état d'esprit positif face aux revers – ainsi que les façons de mettre en pratique la résilience et la persévérance dans tous les aspects de la vie.

### Se préparer aux possibilités futures

**B2.2.** Déterminer les facteurs et les conditions, autres que les points forts, les champs d'intérêt et les besoins individuels, guidant les options d'apprentissage, de carrière et de vie, qui peuvent influencer ses décisions.

## COMPÉTENCES TRANSFÉRABLES

- Pensée critique et résolution de problèmes
- Innovation, créativité et entrepreneuriat
- Apprentissage autonome
- Collaboration
- Communication
- Citoyenneté mondiale et durabilité
- Littératie numérique

**SUGGESTIONS D'ÉVALUATION**

- Évaluer le travail en équipe et la collaboration.
- Préparer un tableau comparatif des éléments liés aux carrières dans le domaine de la restauration.
- Réfléchir aux façons d'améliorer la résilience dans sa vie personnelle.

**DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ****Description de l'activité**

- Participer à un remue-méninges sur le travail d'une chef cuisinière ou d'un chef cuisinier.
- Visionner la version intégrale de [l'entrevue avec Renelle Sib, Chef privée – Bolibana et Renelle Sib Catering – Service traiteur, Ottawa](#) et relever les informations portant sur les compétences requises pour œuvrer dans le domaine de la restauration, ainsi que les défis qui y sont liés.
- Faire une recherche sur des emplois liés au domaine de la restauration.

**ACTIVER**

- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à visiter la section « Gallery » du site Web du restaurant [Boli Bana](#) de Renelle Sib, Chef privée.
- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à décrire les plats présentés dans cette galerie d'images (p. ex., les types d'ingrédients, la présentation des plats).
- L'enseignante ou l'enseignant anime une discussion afin de faire réaliser aux élèves que le travail de chef cuisinière ou de chef cuisinier ne consiste pas seulement à cuisiner et qu'il implique aussi des fonctions de gestion et de supervision. Exemple de questions à poser pour susciter la discussion :
  - Quelles sont les tâches ou les fonctions d'une chef cuisinière ou d'un chef cuisinier (p. ex., créer et maintenir la liaison avec les fournisseurs, exécuter et superviser les activités de stockage, s'assurer que les protocoles d'hygiène soient respectés, superviser le travail du personnel de cuisine)?
  - Quelle est la journée type d'une chef cuisinière ou d'un chef cuisinier? Quelles sont les tâches qui composent sa journée?
- Elle ou il invite ensuite les élèves à émettre des hypothèses sur les qualités et les compétences essentielles requises pour exercer cet emploi (p. ex., liées à la planification et à l'organisation du travail, à la capacité de résoudre des problèmes, à la communication, aux habiletés à travailler en équipe, à la capacité d'adaptation aux changements, à la gestion personnelle).

N.B. – Il serait intéressant de faire référence aux compétences transférables.

- L'enseignante ou l'enseignant note les idées des élèves au tableau. Elle ou il pourra y faire référence à l'étape 2 de la section « Acquérir ».

**ACQUÉRIR****Étape 1**

- Les élèves visionnent la version intégrale de [l'entrevue avec Renelle Sib, Chef privée – Bolibana et Renelle Sib Catering – Service traiteur, Ottawa](#) avec les intentions d'écoute suivantes :
  - Relever les compétences requises pour travailler dans le domaine de la restauration.
  - Relever les compétences requises pour être propriétaire de sa propre entreprise culinaire.
  - Dégager les défis auxquels doit faire face Renelle Sid dans l'exercice de son métier.
- Elles et ils notent leurs informations dans un gabarit de prise de notes.
- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à partager les informations recueillies lors du visionnement de l'entrevue sur les trois aspects présentés ci-dessus.
- Elle ou il fait un retour sur les hypothèses émises dans la section « Activer » en ce qui concerne les compétences requises pour exercer le métier de chef cuisinière ou de chef cuisinier.
- L'enseignante ou l'enseignant pose ensuite la question suivante aux élèves :
  - De quelles façons cette chef cuisinière et propriétaire de restaurant a-t-elle fait preuve de résilience et de persévérance dans son parcours?

**Étape 2**

- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à former des groupes de 3 à 4 élèves dans le but d'effectuer une recherche sur des emplois liés au domaine de la restauration.
- Elle ou il présente les exemples suivants :
  - Boulangère-pâtissière ou boulanger-pâtissier
  - Diététiste
  - Planificatrice ou planificateur d'événement
  - Directrice ou directeur de la restauration
  - Superviseure ou superviseur des services alimentaires
  - Sommelière ou sommelier
  - Inspectrice ou inspecteur d'aliments
- L'enseignante ou l'enseignant demande aux élèves d'ajouter d'autres métiers à cette liste.

- Elle ou il leur demande aussi d’imaginer quelques métiers de demain (p. ex., designer culinaire, conceptrice ou concepteur de recettes pour imprimante 3D, bouchère végétale ou boucher végétal, personnel hôtelier itinérant). Les élèves peuvent effectuer une courte recherche sur le Web pour définir ces emplois.
- Chaque équipe choisit par la suite un métier qui interpelle l’ensemble du groupe.
- Les élèves effectuent leur recherche selon les éléments notés dans le tableau suivant et consignent les informations trouvées dans un document collaboratif (p. ex., Google Doc).
- Les membres de chaque équipe présentent les informations liées au métier choisi et les autres élèves prennent des notes sur les métiers qui leur semblent particulièrement intéressants.
- Lors de la mise en commun, l’enseignante ou l’enseignant met l’accent sur le concept de la résilience en relevant les défis et les obstacles dégagés lors de la recherche et annotés dans le document collaboratif de chaque équipe.
- Elle ou il établit une comparaison entre les défis et obstacles rencontrés dans l’exercice des emplois ciblés et ceux auxquels Renelle a dû faire face.
- Le groupe-classe réfléchit au lien entre les défis et obstacles rencontrés dans leur parcours et leur influence sur leurs décisions, leurs choix.

Métier	
Nature du travail	
Fonctions	
Habilités et compétences	
Conditions de travail	
Formation requise (institution offrant la formation)	
Échelle salariale	
Défis et obstacles rencontrés	

#### EXERCICE D'ENRICHISSEMENT

- Les élèves effectuent une autre recherche pour trouver des exemples de chefs connus qui racontent leur parcours et qui expliquent comment la persévérance et la résilience leur ont permis d’atteindre leurs objectifs (p. ex., Antonio Park, Bocus, Joël Robuchon, Normand Laprise, Daniel Vézina).

#### ANCRES

- Chaque élève réfléchit aux questions suivantes et consigne ses idées dans son portfolio ou dans son plan d’itinéraire d’études :
  - T’imagines-tu travailler dans un restaurant ou exercer un emploi dans le domaine de la restauration? Pourquoi? Si oui, quel poste t’intéresse particulièrement?
  - Préférerais-tu être propriétaire de ta propre entreprise? Pourquoi?
  - Quels défis ou obstacles penses-tu devoir surmonter comme propriétaire de ta propre entreprise?
  - Quelles sont les habiletés et compétences pour travailler dans le domaine de la restauration? Explique ta réponse.
  - Quels seraient, d’après toi, les défis les plus importants à relever dans ce domaine dans les prochaines années? Explique ces défis.
  - Pourquoi la résilience est-elle un trait de caractère important pour exercer un emploi dans le domaine de la restauration?
  - Quels cours en lien avec les métiers explorés à l’activité précédente sont offerts dans ton école secondaire ou dans une institution postsecondaire?

**POUR ALLER PLUS LOIN**

- [Boli Bana](#)
- [Classification nationale des professions](#)
- [Compétences Canada – Cuisine](#)
- [Compétences globales du CFORP](#)
- [Compétences globales du CMEC](#)
- [Compétences transférables du Ministère de l'Éducation](#)
- [Emploi Ontario](#)
- [Jobboom.com/fr](#)
- [Marché du travail de l'Ontario](#)
- [myBlueprint](#)
- [Profweb.ca](#)
- [S'intégrer à un nouvel emploi et surmonter les obstacles](#)
- [Xello](#)

**Auteure:** Caroline Carrière, EAO

