

PARCOURS ET DÉTOURS

Renelle Sib

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

Originnaire 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

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

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

Cuisine et identité

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 connaissances et ses réflexions sur la mondialisation.
- Interpréter une entrevue au sujet de la restauration.
- Étudier et s'appropriier une cuisine ethnoculturelle.
- Consigner ses réflexions dans son portfolio électronique ou son plan d'itinéraire d'études.



PROGRAMME-CADRE

[Sciences humaines et sociales](#), 9^e à la 12^e année, révisé 2013

PROGRAMME D'ÉTUDES

[Alimentation et culture](#), 11^e année, cours préuniversitaire/précollégial – HFC3M (page 148)

ATTENTES

Disponibilité des aliments et pratiques alimentaires

B2. Établir une relation entre la provenance d'aliments et leur disponibilité au pays.

Pratiques alimentaires de diverses cultures

C2. Analyser l'influence de la culture sur la façon d'obtenir, de préparer, de servir et de consommer.

C3. Décrire le rôle des herbes et des épices comme assaisonnement dans différentes cuisines.

CONTENUS D'APPRENTISSAGE

Provenance et disponibilité des aliments

B2.4. Décrire l'effet de la mondialisation sur l'alimentation des Canadiennes et Canadiens.

Culture et habitudes alimentaires

C2.6. Décrire diverses façons de transformer ou d'apprêter divers aliments de base à travers le monde.

Herbes et épices

C3.2. Répertorier les fines herbes et les épices associées à différentes cuisines du monde.

C3.4. Préparer un ou des aliments dans lesquels sont incorporées des herbes et des épices associées à la cuisine d'un pays ou d'une région du monde.

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

- Construire une liste de critères d'évaluation pour l'activité de l'étape 2 de la section « Acquérir ».
- Évaluer ses pairs à l'activité de cette section.
- Évaluer les élèves sur les compétences transférables ou globales.

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

- Réfléchir à l'influence de la mondialisation sur les choix alimentaires.
- Visionner la version intégrale de [l'entrevue avec Renelle Sib, Chef privée – Bolibana et Renelle Sib Catering – Service traiteur, Ottawa](#) dans l'intention de relever les éléments importants de son parcours.
- Faire une recherche sur la cuisine du Burkina Faso.
- Réfléchir au lien entre la culture culinaire et l'identité.
- Planifier et servir un repas représentatif de la cuisine burkinabée dans le cadre d'une activité scolaire ou communautaire.

ACTIVER

- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à participer à une chasse aux fabricants au cours de laquelle elles et ils doivent indiquer le pays dans lequel a été fabriqué chaque article d'une liste préétablie (p. ex., espadrilles, étui à crayon, téléphone cellulaire).
- L'enseignante ou l'enseignant amorce une discussion sur la mondialisation à l'aide des questions suivantes :
 - Qu'est-ce que la mondialisation?
 - Quels aspects de notre vie sont les plus marqués par la mondialisation?
 - Quels sont les aspects bénéfiques et négatifs de la mondialisation?
- L'enseignante ou l'enseignant poursuit cette discussion en mettant l'accent sur l'impact de la mondialisation sur notre alimentation et sur le domaine de la restauration (p. ex., variété d'aliments, disponibilité des produits, qualité des produits, valorisation des cultures).

ACQUÉRIR**Étape 1**

- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à former des équipes de 3 à 5 élèves, selon le nombre d'élèves composant le groupe-classe.

- Elle ou il présente les sujets ci-dessous sur lesquels les élèves devront recueillir de l'information durant le visionnement et invite les équipes à choisir celui qui les interpelle davantage.
 - le parcours personnel et scolaire de celle-ci;
 - les influences culturelles et culinaires de la chef;
 - ses aspirations et ses motivations;
 - les compétences requises pour réussir dans le domaine culinaire;
 - ses conseils destinés aux futures restauratrices ou futurs restaurateurs.

N.B. – L'enseignante ou l'enseignant peut aussi décider d'assigner des sujets aux équipes au hasard.

- Le groupe-classe visionne la version intégrale de [l'entrevue avec Renelle Sib, Chef privée – Bolibana et Renelle Sib Catering – Service traiteur, Ottawa](#).
- Chaque équipe présente les informations recueillies sur le sujet choisi ou assigné.
- Les élèves des autres équipes prennent des notes et offrent une rétroaction sur le contenu de la présentation de leurs pairs.
- L'enseignante ou l'enseignant demande aux élèves de résumer en une phrase ce qu'elles et ils ont retenu de l'entrevue avec Renelle Sib.

Étape 2

- Les élèves effectuent une recherche sur un aspect donné de la cuisine burkinabée afin de dégager les habitudes alimentaires du Burkina Faso.
 - Quels sont les aliments de base dans le régime alimentaire des Burkinabés?
 - Quels plats cuisine-t-on avec les aliments de base de la cuisine burkinabée?
 - De quelles façons les Burkinabés transforment-ils le riz?
 - Quelles sont les fines herbes et épices les plus utilisées dans ce pays?
 - Quelle place occupe la viande dans la cuisine burkinabée?
 - Quels sont les plats typiques du Burkina Faso?
 - Autre.
- À l'aide d'une présentation multimédia de type Google Slide ou Prezi, chaque équipe présente les résultats de sa recherche.
- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à visiter la section *Gallery* du site Web du restaurant [Boli Bana](#) afin d'établir des liens entre les plats préparés à ce restaurant et les habitudes alimentaires des Burkinabés.

- Elle ou il rapporte les paroles suivantes de Renelle Sib dans son entrevue : « Un plat, c'est l'identité, la culture d'une personne ».
- L'enseignante ou l'enseignant demande ensuite aux élèves de choisir un plat présenté dans cette galerie qui pourrait être un plat signature, c'est-à-dire le plat qui résumerait bien l'identité culinaire de Renelle Sib en se référant aux informations recueillies dans leur recherche sur les habitudes alimentaires des Burkinabés.
- Elle ou il invite les élèves à parler de leurs habitudes alimentaires et à déterminer et à expliquer leur plat signature.

Étape 3

- Les équipes discutent des plats typiques du Burkina Faso présentés à l'étape précédente afin d'en choisir un qui les interpelle particulièrement.
- L'enseignante ou l'enseignant circule dans les équipes afin de s'assurer que les équipes n'ont pas choisi le même plat à préparer.
- Les équipes organisent la préparation de leur plat et déterminent le contexte dans lequel elles en feront la promotion (p. ex., à l'occasion d'une foire multiculturelle, lors d'une réunion du conseil d'école, d'une soirée de collecte de fonds, d'un gala communautaire).

ANCRES

- Une fois l'activité complétée, les élèves consignent leurs réflexions dans leur portfolio électronique ou leur plan d'itinéraire d'études en s'inspirant des questions suivantes :
 - Quels aspects de la dernière activité as-tu préférés? Pourquoi?
 - Quels aspects se sont avérés un défi pour toi ou ton équipe? Explique ta réponse.
 - Quel(s) rôle(s) as-tu assumé(s) lors de cette activité? Est-ce un rôle qui te convient bien? Pourquoi?
 - Quelles compétences as-tu développées ou renforcées en réalisant cette activité?
 - Renelle Sib dit que pour avoir du succès dans ce métier, il faut vouloir s'épanouir, ne pas être stagnant. Comment as-tu réussi à te dépasser lors de cette activité?
 - Quels apprentissages as-tu réalisés concernant le domaine culinaire ou l'alimentation au Burkina Faso?
 - Quelles compétences développées jusqu'à maintenant te permettraient de réussir une carrière en restauration?

- Comment celles-ci t'aideraient-elles à réussir dans le domaine?
- Quel rôle joue la mondialisation dans ton patrimoine culinaire actuel?
- Dans 10 ans, Renelle Sib espère être la première femme noire à recevoir 3 étoiles Michelin pour son micro-restaurant. Quelles sont tes attentes envers toi-même en lien avec le cours d'Alimentation et culture?
- Quelles activités scolaires, parascolaires et communautaires pourraient t'aider à atteindre ton but?
- En dyade, les élèves discutent des réponses données à ces questions ou à quelques-unes de ces questions, selon leur intérêt.

POUR ALLER PLUS LOIN

- [La mondialisation, pour le meilleur et pour le pire](#), Saison 2, épisode 10 de la série Canada à la carte, IDÉLLO
- [Consommation locale](#), Saison 1, épisode 22 de la série Active-toi, IDÉLLO
- [Centre de recherche sur la mondialisation](#)
- [Boli Bana](#)
- [Recettes burkinabées](#)
- [Guide Michelin](#)
- [Collège La Cité – Hôtellerie et tourisme](#)
- [Marché du travail de l'Ontario](#)
- [Les compétences transférables du Ministère de l'Éducation](#)
- [Compétences globales du CFORP](#)

Auteure : Annie Bergevin, EAO

