

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

- [TFJ3C – Hôtellerie et tourisme](#) (page 75)
- [HFC3M – Alimentation et culture](#) (page 148)
- [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

Le paradoxe en cuisine : le cuisinier versus la cuisinière

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

- Réfléchir et prendre position face aux préjugés et stéréotypes.
- Dégager les idées clés d'une entrevue.
- Réfléchir aux tendances actuelles.
- Consigner ses réflexions dans son portfolio électronique ou son plan d'itinéraire d'études.



PROGRAMME-CADRE

[Éducation technologique](#), 11^e et 12^e année, révisé 2009

PROGRAMME D'ÉTUDES

[Hôtellerie et tourisme](#), 11^e année, cours précollégial – TFJ3C (page 75)

ATTENTES

Enjeux sociétaux et perspectives professionnelles

C2. Décrire diverses possibilités de carrière en hôtellerie et tourisme, en y associant les exigences sur le plan de la formation et de la reconnaissance professionnelle et en créant un portfolio.

CONTENUS D'APPRENTISSAGE

Carrière et formation

C2.1. Comparer des choix de carrières possibles en hôtellerie et tourisme, notamment en ce qui a trait aux tâches à accomplir, aux conditions salariales et aux possibilités d'avancement.

C2.7. Décrire les tendances et les possibilités du marché du travail pour ce qui est des métiers exercés par les femmes et les hommes en hôtellerie et tourisme, en discutant des stéréotypes et des préjugés qui persistent dans certains domaines.

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

- Identifier des préjugés, des stéréotypes et y réagir.
- Dégager les informations importantes liées aux thèmes abordés dans une entrevue.
- Réfléchir à l'avenir des métiers et des professions dans le domaine de l'hôtellerie.
- Évaluer la participation des élèves à une table ronde.

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

- Discuter de la parité hommes-femmes en haute cuisine.
- Écouter les propos de chefs cuisinières ou de chefs cuisiniers sur les enjeux de la gastronomie au féminin.
- Visionner la version intégrale de l'[entrevue avec Renelle Sib, Chef privée – Bolibana et Renelle Sib Catering – Service traiteur, Ottawa](#) et relever les informations importantes sur des aspects précis.
- Participer à une table ronde sur la parité hommes-femmes dans le domaine de la restauration ou la visibilité médiatique de celles-ci.
- Réfléchir aux tendances dans le secteur de l'hôtellerie et aux possibilités de carrière.

ACTIVER

- L'enseignante ou l'enseignant demande aux élèves de nommer des grandes chefs cuisinières ou des grands chefs cuisiniers.
- Pour ce faire, elle ou il peut effectuer une recherche sur le Web avec les élèves pour en dresser une liste (p. ex. Antonio Park, Paul Bocus, Joël Robuchon, Normand Laprise, Daniel Vézina, Anne-Sophie Pic, Anne Desjardins), à l'aide du tableau blanc interactif.
- L'enseignante ou l'enseignant fait remarquer aux élèves que le poids médiatique des chefs cuisinières, soit leur représentation dans les médias, est peu élevé.
- Elle ou il présente certaines statistiques sur la parité hommes-femmes dans la haute-cuisine ou les invite à en relever. Par exemple :
 - Au Québec, sur les 30 chefs québécois les plus médiatisés dans La Presse, il n'y a que 5 femmes.
 - 94 % des chefs cuisinières ou chefs cuisiniers en France sont des hommes.
 - Sur les 628 restaurants étoilés recensés dans l'édition 2020 du Guide Michelin, seuls 33 sont tenus par des chefs cuisinières, soit à peine plus de 5 %.
 - La grande majorité des grands chefs cuisiniers sont des hommes.
- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à émettre des hypothèses sur les causes de cette non-parité.
- Elle ou il note les causes possibles énumérées par les élèves dans un tableau collaboratif que les élèves auront à compléter à l'étape suivante.

ACQUÉRIR**Avant le visionnement**

- Les élèves visionnent en groupe-classe la vidéo [Table ronde : la gastronomie au féminin avec Les Femmes Chefs de Montréal](#) dans le but de déterminer les causes du manque de visibilité des femmes en gastronomie et les obstacles rencontrés par celles-ci.
- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à relever les informations pertinentes liées à l'objectif visé et à les noter dans le tableau collaboratif entamé à la section « Activer ». Par exemple :
 - représentation mythique de la femme (cuisine réconfortante, maternelle);
 - compétitivité masculine versus stéréotypes féminins (douceur);
 - rôles des genres;
 - conciliation travail/famille (heures atypiques, congés de maternité).
- Les élèves présentent les informations recueillies pendant le visionnement.
- L'enseignante ou l'enseignant établit des liens entre les hypothèses formulées à la section « Activer » et les idées et arguments des membres du collectif Chefs de Montréal.
- Elle ou il invite les élèves à réagir aux informations nouvelles non exprimées dans leurs hypothèses à la section « Activer ».

Le visionnement

- L'enseignante ou l'enseignant invite les élèves à visionner la version intégrale de l'[entrevue avec Renelle Sib, Chef privée – Bolibana et Renelle Sib Catering – Service traiteur, Ottawa](#).
- Elle ou il demande aux élèves de former des équipes de 3 à 5 élèves, selon le nombre composant le groupe-classe, et les invite à choisir un des aspects suivants :
 - les caractéristiques de la cuisine de Renelle Sib;
 - les traits de caractère de Renelle Sib;
 - sa gestion de la compétition en restauration;
 - les défis rencontrés et les obstacles auxquels elle a été confrontée;
 - ses ambitions.
- Les élèves recueillent des informations sur le sujet qui leur a été assigné et les notent sur un gabarit de prises de notes.

Après le visionnement

- Chaque équipe présente les informations relevées pertinentes au sujet choisi.
- Les élèves participent ensuite à une table ronde sur une des questions suivantes :
 - Comment assurer la visibilité médiatique des chefs cuisinières telles que Renelle Sib?
 - Comment assurer la parité hommes-femmes en haute cuisine en considérant les obstacles rencontrés par un grand nombre de chefs cuisinières?
 - Avec le temps la cuisine gastronomique deviendra-t-elle un milieu inclusif?
- L'enseignante ou l'enseignant peut évaluer cette communication orale selon les critères préalablement établis avec les élèves (p. ex., la qualité des arguments, le respect des règles de la discussion; le ton approprié).

ANCRES**Étape 1****Option 1**

- Les élèves effectuent une recherche dans le but de déterminer les tendances et les innovations dans le domaine de l'hôtellerie. Par exemple :
 - la présence sur les réseaux sociaux;
 - l'augmentation de la demande de livraisons en ligne;
 - le système de bornes de commandes en libre-service;
 - l'essor des marchés de produits végétaux;
 - les nouvelles technologies pour la livraison des repas.

Option 2

- Les élèves effectuent une recherche sur les possibilités de carrière dans le domaine de l'hôtellerie, dont celles qui sont les moins connues. Par exemple :
 - sommellerie;
 - œnologie;
 - gestion d'un établissement de restauration;
 - contrôle des coûts (cost controller);
 - chef de production en restauration.
- Les élèves qui ont choisi l'option 1 présentent les résultats de leur recherche aux autres élèves du groupe-classe, suivis par ceux ayant effectué une recherche sur l'option 2.

Étape 2

- Chaque élève réfléchit individuellement à son intérêt à faire carrière dans le domaine de la restauration ou de l'hôtellerie à l'aide des questions suivantes :
 - Quels aspects du travail de chef cuisinière ou de chef cuisinier t'interpellent particulièrement? Pourquoi?
 - Quelles tendances ou innovations dans le domaine de l'hôtellerie t'inciteraient à entamer une carrière dans le domaine? Explique ta réponse.
 - Quels métiers de l'hôtellerie pourraient répondre à tes aspirations de carrière?
 - Explique tes traits de caractère qui seraient un atout pour travailler dans ce domaine.
 - Quelles sont les institutions postsecondaires qui offrent un programme d'études dans le domaine dans ta région ou dans ta province?
 - Quels sont les avantages du bilinguisme dans ce domaine?
- Les élèves consignent leurs réflexions dans leur portfolio électronique ou leur plan d'itinéraire d'études.

POUR ALLER PLUS LOIN

- [La place des femmes en cuisine](#)
- [Femmes aux fourneaux : trois chefs d'ici réfléchissent à leur place en cuisine](#)
- [Place aux femmes dans le monde de la gastronomie](#)
- [Femmes en restauration : elles sont au premier plan](#)
- [Women With Knives](#)
- [Boli Bana](#)
- [Guide Michelin](#)
- [Collège La Cité – Hôtellerie et tourisme](#)
- [Marché du travail de l'Ontario](#)

Auteure : Annie Bergevin, EAO

