



## RENCONTRES ET ENQUÊTES

Et si vous alliez à la rencontre d'un cuisinier...



## LES OBJECTIFS

Apprendre à connaître le métier de cuisinier  
Débattre des critères de choix des ingrédients de base au restaurant



## L'ACTIVITÉ

Organiser une rencontre avec un cuisinier, dans son restaurant ou à l'école.  
Avant la rencontre : construire un petit questionnaire avec les élèves : questions sur le métier de cuisinier, le choix des ingrédients / des fournisseurs, les astuces de cuisine, les cultures alimentaires qui influencent sa manière de cuisiner etc.  
Les astuces de cuisine peuvent être intégrées au carnet de recette de la carte I5.  
Pendant la rencontre : poser les questions, prendre des photos si besoin/envie.  
Après la rencontre : faire un résumé de tout ce qui a été dit et débattre sur les points de discordes.



## LE DÉBAT

Qu'avez-vous compris du métier de cuisinier ?  
Quelles sont d'après vous les compétences nécessaires pour être cuisinier ? Aimerez-vous être cuisinier ?  
De quelle culture / tradition alimentaire relève la cuisine du cuisinier rencontré ? Quelles en sont les caractéristiques ?  
Quels sont les critères de choix des ingrédients pour ce cuisinier ? Etes-vous d'accord avec ces critères ?  
Quelles astuces de cuisine avez-vous retenu ? Allez-vous les expérimenter chez vous ?  
Où le cuisinier s'approvisionne-t-il ? Cuisine-t-il des produits locaux ? Travaille-t-il avec des agriculteurs ?  
Cuisine-t-il dans un restaurant gastronomique ? Est-ce son propre restaurant ?  
Qui travaille avec lui ?



## EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !