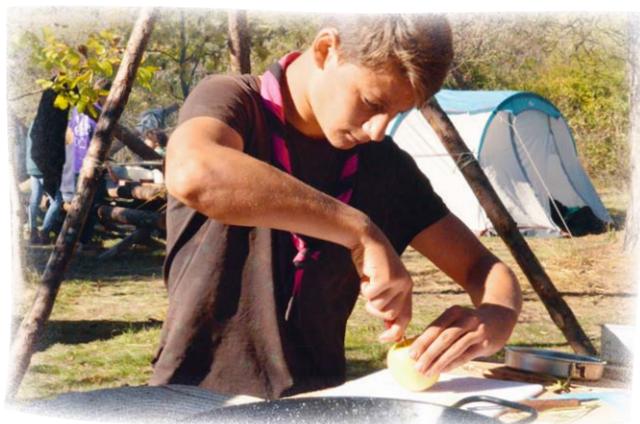


## CUISINIER.ÈRE D'ÉQUIPAGE



**Une nouvelle fonction secondaire complémentaire de celle de l'Intendant.e ! Elle peut se prendre seule, ou bien, comme toutes les fonctions secondaires, se cumuler à une fonction principale. Cette fiche t'en explique les missions.**

### Quelle est ta fonction ?

La cuisine, comme beaucoup de temps de vie quotidienne, n'échappe pas à la règle : elle est censée être partagée par tous les membres de l'Équipage. On l'inclue souvent dans la grille de service au même titre que faire la vaisselle ou vider le compost. Pourtant, il y a souvent, au sein d'un Équipage, une personne qui a un faible pour la cuisine et qui, même si elle n'est pas de service, tourne autour des plats, goûte, prodigue quelques conseils, remplace... En un mot, faire la cuisine c'est son truc ! La fonction que nous te proposons peut te permettre de devenir le.la « Chef » de ton Équipage, et de te réaliser devant tes fourneaux. Tu peux, comme tout bon Chef diriger ta brigade, créer tes recettes et profiter de ces temps pour t'épanouir, à la fois en cuisinant tel ou tel plat, mais aussi en partageant ces moments avec tes équipiers.ères.

### VOICI TES MISSIONS !

- 1 Cuisiner en suivant le menu et les recettes
- 2 Proposer des recettes nouvelles
- 3 Cuisiner ou aider les membres de l'Équipage à le faire
- 4 S'assurer, auprès de l'Intendant.e, que tous les ingrédients ont été fournis
- 5 Conserver les aliments en respectant la chaîne du froid
- 6 Vérifier que tu ne manqueras pas de feu, de gaz
- 7 Être garant.e de l'hygiène dans l'espace cuisine
- 8 Respecter les produits qui te sont confiés, ne pas les gaspiller
- 9 Valoriser tout ce qui se mange
- 10 Aider ton Intendant.e



## Bienvenue à toi !

Cette fonction consiste donc à cuisiner ou à diriger une équipe de cuisine. À ton Intendant.e : les menus, les quantités, les courses, les fournisseurs. À toi : les fourneaux, la découpe, la présentation, le goût... L'Intendant.e et toi pouvez même imaginer les menus ensemble, l'un plus conscient du prix des choses, de l'équilibre alimentaire, l'autre de ce qui sera dans les assiettes. Activités après activités, tu pourras t'améliorer tant en technique qu'en connaissance culinaires. Plus que les autres, cette fonction t'oblige à avoir une hygiène irréprochable. Tu dois toujours veiller à la propreté, au rangement, et éviter le gaspillage. Il faut aussi faire attention à la sécurité. Par exemple, faire en sorte que le lieu de cuisson ne soit pas encombré pour minimiser accidents et brûlures. Une fonction complémentaire qui ne pourra être que bénéfique à l'Équipage !

## ET DES CONSEILS !

- Fais-toi un livre de recettes
- Note les goûts que tes camarades aiment et ceux qu'ils n'aiment pas
- Goûte toujours ta cuisine, tu pourras ainsi rectifier l'assaisonnement par exemple
- Inspire-toi des recettes que l'on trouve sur internet ou auprès de ta famille ou de tes Responsables
- Fais-toi une caisse condiments, ils seront protégés et au sec
- Tiens ta cuisine et l'ensemble de ton matériel propre et rangé, même si tu campes
- Lave-toi les mains chaque fois que c'est nécessaire
- Pense à transmettre, en cuisine, tout n'est pas écrit

## Quelles sont tes compétences ?

- Organiser l'espace cuisine, éventuellement l'équipe cuisine de ton Équipage
- Prioriser les cuissons en fonction des aliments
- Utiliser les bons outils pour les bons aliments
- S'adapter si un ingrédient manque
- Cuisiner sur feu de bois
- Organiser un repas trappeur
- Intégrer un repas dans un imaginaire, une culture
- Présenter un plat, orner une table, servir à table
- Entretenir et ranger les ustensiles de cuisine
- Reconnaître, cueillir et utiliser les plantes aromatiques

## Fais de ta mission ce que tu veux qu'elle soit !

Tu l'as vu, cette fonction peut faire de toi un vrai « Chef ». Tu peux apprendre la cuisine française, mais aussi d'autres pays, notamment lors d'un camp à l'étranger. Découvrir ce qui se mange localement et comment le cuisiner. Tu peux aussi te spécialiser en flore et ramasser tes propres herbes aromatiques, en vérifiant toujours que ce que tu as cueilli est comestible ! Tu peux aussi t'intéresser aux circuits courts de distribution, aux fruits et légumes de saison. Tu peux développer ton sens artistique et mettre un peu de poésie dans les assiettes... Ce rôle peut donc t'apporter beaucoup, il suffit de le vouloir. Comme dans toutes les fonctions, il te faudra consacrer du temps sans oublier de transmettre à ton départ ton savoir aux plus jeunes.

**CUISINE**

- J'aime cuisiner et j'aime goûter des plats différents
- Je sais préparer une vinaigrette
- Je sais suivre une recette simple pour un résultat bon et cuit convenablement

J'applique en cuisine les règles d'hygiène (mains, ustensiles, plan de travail)  
Je connais les préconisations pour la santé (diversité, conservation...)  
Je prépare le matériel et les ingrédients que j'utilise avant de cuisiner  
Je respecte les proportions en fonction du nombre de personnes  
Je sais m'organiser et déléguer des tâches pour préparer un repas entier  
Je sais équilibrer un menu en fonction de l'activité à venir.  
Je tiens compte dans mes menus des contraintes liées aux religions, allergies...  
Je sais cuisiner au feu de bois  
Je sais installer un coin cuisine de plein air en respectant la sécurité et l'aspect fonctionnel  
Je tiens un cahier de recettes et connais des sites de recettes pour l'enrichir  
Je sais préparer des menus pour les randonnées

Mon chef d'œuvre :

- Quelle action valide ma capacité à transmettre mes C&C CUISINE :
- Quelle action démontre que j'ai utilisé ces compétences autrement :

Lien QR code : <https://www.hellococonote.net/cuisines6>

## RESSOURCE

La fiche compétence **CUISINE** du **PISTES**, le nouveau carnet de progression personnelle de la branche éclé.e.s, peut te permettre de compléter tes connaissances avec les fiches **JARDINAGE**, **FEU**... et t'aider dans ta fonction de Cuisinier.ère.

- (1) Drive éclé.e.s : <https://drive.google.com/drive/folders/1XfPek-tzuVQqZPWR8EbWWei67d1bxVcY?usp=sharing>
- (2) Pour envoyer un article et le faire paraître dans l'Équipée, envoie-le à cette adresse : [editions@eedf.asso.fr](mailto:editions@eedf.asso.fr)

