



TRAVAIL EN CUISINE ET HANDICAP LES INGRÉDIENTS D'UNE RECETTE GAGNANTE

Par Brigitte Filiatrault, conseillère en emploi

Le domaine de l'hôtellerie et de la restauration peut sembler difficile d'accès pour de nombreuses personnes vivant avec un handicap. Or, ce secteur d'emploi peut s'avérer surprenant puisqu'il comporte un large éventail de nuances et de possibilités qu'il vaut la peine d'explorer. Il me fait plaisir aujourd'hui de vous présenter le témoignage d'une de nos membres, Noémie Bumbaru, qui a fait preuve d'une persévérance exemplaire pour parvenir à l'atteinte de ses objectifs et travailler en cuisine malgré les difficultés qu'elle a pu rencontrer.

UN INTÉRÊT RÉVÉLATEUR

C'est d'abord en cuisinant pour sa famille que Noémie s'est intéressée au domaine de la cuisine. Elle préparait les repas pour six personnes dont deux végétariens.



Noémie Bumbaru posant fièrement dans son invitant milieu de travail.

La possibilité de découvrir et concocter plusieurs types de recettes la stimulait grandement et elle souhaitait en apprendre davantage.

C'est d'ailleurs en 2014, lorsque sa conseillère en intégration Mélissa Lévy de MÉMO-Qc lui a suggéré de s'inscrire à une formation de l'entreprise d'insertion sociale et professionnelle *Buffets Insère-Jeunes*, que Noémie a eu la piqûre pour la cuisine. Quelques mois plus tard, elle entreprenait des études professionnelles dans ce domaine.

LA DYSFONCTION NON VERBALE ET LA CUISINE, UN CHOIX CONCORDANT !

Avant de s'insérer dans le domaine culinaire, Noémie avait été expulsée d'un programme collégial en technique de documentation, car elle avait de grandes difficultés à manipuler et réparer les documents. Il s'avère que le syndrome de dysfonction non verbale limite grandement la jeune femme dans toutes les tâches qui demandent de la dextérité manuelle. En débutant ses études en cuisine, elle a été contrainte d'apprendre à manipuler plusieurs petits objets tels que des couteaux, de la vaisselle et des plateaux de cuisine. En usant de rigueur et de persévérance, Noémie a développé son doigté, ce qui lui a permis non seulement de performer dans son domaine, mais également de décrocher un

premier emploi d'aide-pâtissière dans une chocolaterie où elle devait confectionner des chocolats haut de gamme et des pâtisseries fines. Pour exercer ce genre de travail, une bonne dextérité fine est évidemment requise. Sa nouvelle habileté fut un atout précieux pour elle.

Le handicap de Noémie limite également ses capacités sociales par des difficultés importantes à aller vers les autres, à débiter une conversation, à décoder les signaux non verbaux et à comprendre le sarcasme ou certaines plaisanteries. Le simple fait de travailler en cuisine lui a permis de développer une facilité à travailler en équipe et à sociabiliser. Dans le cadre de son emploi à la chocolaterie, Noémie a même tenu un kiosque lors de salons artisanaux où elle devait participer à la présentation et la vente des produits! Il s'agit là d'une amélioration des plus éloquentes dans son cas.

ABORDER SES LIMITATIONS AVEC L'EMPLOYEUR ? OUI, MAIS COMMENT ?

Comme bien d'autres limitations, le trouble de dysfonction non verbale n'est pas apparent. Aussi, lorsque Noémie passe des entrevues, elle aborde le sujet afin de mettre en lumière les possibles difficultés qu'elle pourrait rencontrer dans le cadre de son emploi. Elle souligne que lorsqu'elle en parle, les gens sont surpris, car cette affection n'est pas connue dans le milieu.

Elle est tout de même honnête et tente de bien expliquer ses limitations pour que les employeurs sachent à quoi s'en tenir. Dès le départ, ils sont donc au courant de ses problèmes au niveau de la dextérité et de sa difficulté à entrer en relation avec les gens. «La plupart des employeurs sont très compréhensifs et ouverts d'esprit», dit-elle.

Bien qu'en cours d'emploi il lui soit arrivé d'être confrontée à des remarques de la part de ses patrons, elle souligne qu'il s'agissait toujours de critiques constructives et qu'elle n'a jamais ressenti de méchanceté ou d'hostilité à son égard. Outre ses limitations, Noémie ajoute qu'elle prend soin de se mettre en valeur en abordant également ses qualités, ses compétences et son savoir-faire en lien avec le poste. Elle tient fermement à être honnête avec son futur patron, mais elle connaît aussi ses points forts et tient à les affirmer !

ADAPTER LA FORMATION À SES LIMITATIONS

Lorsque Noémie a intégré son programme d'études professionnelles en cuisine, elle n'avait pas l'impression que la formation était adaptée à une personne possédant ses limitations. Cependant, elle n'a pas tardé à faire preuve de débrouillardise en prenant le temps d'aborder sa condition avec les membres du personnel enseignant. Ceux-ci ont montré une grande ouverture et se sont adaptés à la condition de leur élève. Ils offraient beaucoup de soutien à Noémie et lui posaient de nombreuses questions pour s'assurer qu'elle comprenne bien l'intégralité du programme et développe les habiletés propres à une future cuisinière.

D'ailleurs, avant de débiter ses études, Noémie avait énormément de difficulté à organiser son temps et à gérer le stress. Au fil du temps, elle a appris à développer son sens de l'organisation en élaborant un plan de travail précis pour lui permettre d'accomplir ses tâches étape par étape.

Ses capacités à organiser ses tâches et à gérer le stress font d'ailleurs partie des qualités qu'elle est le plus fière d'avoir développées au cours de son programme de formation.

DES CONSEILS POUR INTÉGRER LE DOMAINE

Si vous êtes une personne vivant avec un handicap qui aimerait travailler dans le domaine de la cuisine, voici quelques conseils prodigués par Noémie qui vous permettront de favoriser votre réussite scolaire et professionnelle :

- faites preuve d'énormément de persévérance et de détermination ;
- sachez gérer le stress quotidien d'une cuisine et vous y adapter en développant les outils appropriés ;
- ayez confiance en votre capacité de vous surpasser et de développer de nouvelles habiletés.

ET L'AVENIR DANS TOUT ÇA ?

Ce mois-ci (avril 2017), Noémie entreprend des études professionnelles en pâtisserie afin d'acquérir des compétences supplémentaires qui lui permettront de mieux accéder à un poste de pâtissière. Elle œuvre d'ailleurs actuellement comme stagiaire bénévole dans une pâtisserie afin d'acquérir de l'expérience additionnelle qui la préparera à mieux intégrer son nouveau domaine d'étude.

À la fin de sa formation, Noémie envisage de s'insérer pour de bon dans le marché du travail en postulant pour des emplois dans des cafétérias scolaires ou des pâtisseries. Elle aimerait concentrer son travail sur la production plutôt que sur la confection artisanale ou le service à la clientèle. Le domaine culinaire a l'avantage d'offrir une multitude de possibilités dont celle de permettre à Noémie de miser sur ses points forts en choisissant un milieu qui convient mieux à ses limitations et à ses intérêts. Bonne continuité Noémie !

VOUS AIMEZ ÉCRIRE ?

Vous aimeriez participer concrètement à la vie de notre magazine et l'améliorer par vos talents d'écriture, de révision linguistique ou de traduction ?

Vous avez des suggestions de sujets qui vous touchent et que vous aimeriez voir abordés dans le *Paraquad* ?

CONTACTEZ-NOUS !

Par téléphone au **1 877 341-7272** ou par courriel au **communications@moelleepiniere.com**