

TRANSCRIPTION

Donc, déjà bonjour. Je suis chef de cuisine depuis 2018 à Vayamundo, ici au centre de vacances à Houffalize. Nous faisons plutôt de la cuisine de type française. Nous travaillons avec des buffets, mais aussi à la carte et avec des séminaires, plutôt de type gastro.

Quand je crée de nouveaux plats, il faut que ce soit réalisable pour un grand nombre de personnes. Ça, c'est sûr, que ce soit au buffet ou en brasserie. La rapidité, le chaud et le beau sont essentiels, ainsi que la réalisation des produits, compte tenu du coût de l'énergie aujourd'hui, du gaspillage alimentaire, et des déchets. Quand je crée de nouveaux plats, tout d'abord, je crée des fiches techniques avec les prix pour avoir un bon coût.

Les défis que nous rencontrons aujourd'hui sont, d'une part, de trouver du personnel compétent. Nous devons également faire attention à tout ce qui concerne l'énergie, l'électricité et le gaz, et éviter au maximum le gaspillage.