COOKS WITH **STONES**

**Voies** vers le tourisme et l’accueil pour les jeunes autochtones

**Further Education Society**

Renforçons nos communautés

**GOING THE DISTANCE**

Une réponse innovante, culturelle et communautaire à la sous-représentation des peuples autochtones dans l’industrie du tourisme et de l’accueil.

Initiative communautaire, collaboration, réduction des obstacles, cadre d’apprentissage en milieu de travail autochtone

**CADRE D’APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL AUTOCHTONE**

**Préapprentissage**

Établissement de relations, écoute, création d’un cercle consultatif, recrutement de membres de la communauté

**Étape 1 – Préparation du terrain**

Continuer à établir des relations, identifier des partenaires

**Étape 2 – Célébration de la réussite**

Similaire à une « évaluation des besoins », avec deux aspects : une célébration culturelle et une plateforme permettant aux employés, aux employés potentiels et aux employeurs d’apprendre les uns des autres

**Étape 3 – Identification des ressources et des outils**

Cercles d’apprentissage en milieu de travail autochtone, formationaux échanges culturels, formation de gestionnaires, mentorat

**Étape 4 – Création et adaptation des ressources et des outils**

**COOKS WITH STONES** est offert grâce à des partenariats

**Les Aînés**

**Stoney Nakoda Resort & Casino**

**Stoney Nation Job Resource Center**

**Cuisinier Rick Francis**

**Cuisinier Scott lserhoff**

**Communauté de Stoney et consultation des habitants de Stoney**

**Further Education Society of Alberta (FESA)**

***PURSUIT***

Personnel de l’administration centrale

Lake Maligne Operations and Boat Tours

Lake Minnewanka Boat Tours

Open Top Touring

Brewster Bus Lines

Columbia Ice Fields

« J’aime l’approche de la FESA qui consiste à **« commencer là où vous en êtes ».** Nous avons pu réunir nos ressources avec celles de la communauté et de nos partenaires. Nous avons été en mesure de faire savoir à nos partenaires qu’il s’agit de ce que la communauté souhaite et de les aider là où ils se trouvent. Il ne s’agit pas de suivre ce que nous dicte un livre, mais bien de nous aider à rédiger un tel livre. »

**WYANNE SMALLBOY-WESLEY, ANIMATRICE COMMUNAUTAIRE RÉGIONALE DE *GOING THE DISTANCE***

« Ce fut un atelier très enrichissant qui sera très utile pour nos guides. Nous n’avons pas toujours l’occasion d’en apprendre davantage sur les autres cultures qui nous entourent ― ce fut donc une très belle expérience. J’aimerais voir d’autres ateliers de la sorte à l’avenir pour nous aider à mieux comprendre notre environnement comme le voit le peuple de Stoney »

**EMPLOYÉ DE PURSUIT, ATELIER DE NARRATION DE STONEY**

**COOKS WITH STONES**

**Programme de 9 semaines –** Camp d’aptitudes et de savoirs traditionnels, formation culinaire, cercles d’apprentissage en milieu de travail autochtone, stages et une cérémonie de clôture

**CAMP DE SAVOIRS ET DE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS**

**Semaine 1** – À l’aire récréative Kootenay Plains : apprentissage de savoir-faire et de savoirs traditionnels qui sont transférables au milieu de travail.

**CAMP DE SAVOIRS ET DE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS**

Contes et enseignements par les Aînés

**CAMP DE SAVOIRS ET DE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS**

Cuisiner avec de la viande sauvage et des ingrédients cultivés dans la nature dans un four à flammes nues

**CAMP DE SAVOIRS ET DE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS**

Utilisation traditionnelle des terres et cartographie en utilisant les noms traditionnels des lieux et des terrains de chasse

**FORMATION CULINAIRE**

**Semaine 2 –** Cuisine autochtone et souveraineté alimentaire, visites et formations culinaires, cuisine à la chaîne, restauration événementielle

« Tout ce qui a été enseigné dans les écoles l’a été sous une optique coloniale; il ne s’agit pas de notre histoire ― ces enseignements ont été tirés des livres rédigés par des colonialistes . J’entre donc dans une nouvelle ère où nous racontons nos propres histoires à travers notre propre lentille et notre propre vision. »

**CUISINIER RICH FRANCIS**

« Plus il y a de tourisme autochtone, plus il y a de représentation à travers le Canada. Nous sommes différents d’une nation à l’autre, d’un peuple à l’autre, et avons tous des histoires différentes. »

**CUISINIER SCOTT ISERHOFF**

**CERCLES D’APPRENTISSAGE AUTOCHTONES EN MILIEU DE TRAVAIL**

**Semaine 3 et 4 –** Aide les apprenants de base, les personnes nouvellement arrivées dans le milieu de travail et les personnes qui retournent au travail.

Le programme s’appuie sur les forces des participants et intègre la culture et la langue traditionnelles à une formation de préparation à l’emploi pour renforcer leur confiance en soi et améliorer leurs compétences en littératie

**MILIEU DE TRAVAIL AUTOCHTONE**

**CERCLES D’APPRENTISSAGE**

Renforce l’alphabétisation et les compétences essentielles, ainsi que la confiance dans les compétences traditionnelles transférables, la rédaction de curriculums vitæ, permet de se pratiquer à des entrevues d’emploi, fourni du mentorat et du soutien dans le cadre de son travail et mène à l’obtention d’un certificat en salubrité des aliments.

**STAGES**

**Semaine 5 à 8 –** Les participants ont l’occasion d’appliquer leurs compétences dans le cadre d’un

stage.

Dans ce cas-ci, il s’agit d’un stage hebdomadaire par rotation dans les restaurants Pursuit locaux à Banff.

**CÉRÉMONIE DE CLÔTURE**

Pour célébrer les participants et honorer les Aînés qui ont participé au programme.

« La plus grande incidence que cela a eue sur moi, a été l’apprentissage de mes compétences en littératie autochtone que j’avais déjà et que je peux emporter avec moi pour commencer mon cheminement de carrière à l’extérieur de la réserve.

Ce que j’ai le plus aimé, c’est que je suis maintenant motivé et que je travaillerai pour les restaurants Pursuit. Le fait d’assister à leur séance d’orientation m’a inspiré. Ils nous ont montré les tâches à faire faire et comment se servir de la cuisine, et le fait de travailler avec différents cuisiniers et de préparer plusieurs repas dans la télécabine a été très amusant. J’ai appris de nouvelles méthodes et j’ai voulu en apprendre davantage ― je me suis donc inscrit au programme d’art culinaire de SAIT, en Alberta. »

**PARTICIPANT À L’ATELIER « COOKS WITH STONES » ET ACTUEL CUISINIER À LA CHAÎNE DANS LES RESTAURANTS PURSUIT À BANFF/JASPER**

**PRIX DE L’INNOVATION EN LITTÉRATIE DE LA CANADA VIE 2022**

- ABC Alpha pour la vie Canada

**SURMONTER LES DÉFIS**

1. Complexité du travail – Surcommunication

2. Coûts – Bailleurs de fonds externes

3. Personnes non-autochtones – Écouter les Aînés et les autres conseillers autochtones

4. Transport – Partenariats et collecte de données

MERCI

à nos partenaires, à nos donateurs et à nos bailleurs de fonds, notamment

**COORDONNÉES**

**Elaine Cairns**

403-250-5034

ecairns@furthered.ca

**Ted Norris**

613-715-1954

tednorris0@gmail.com