



Recrutement & Formation de Maîtres du Feu

Appel à candidatures

Qui parmi vous est intéressé(e) à devenir maître du feu ?

Introduction

Le four à pain et à pizza, situé dans le jardin collectif 'Ecollecto', est une réalisation du comité de quartier Dupré & C°. Il sert principalement aux activités communautaires du quartier. Ecollecto se trouve dans la rue Dupré, à l'extrémité du parking de la gare de Jette.

L'objectif est de former plusieurs maîtres de feu en 2021-2022. La fonction de maître du feu est bénévole et non-rémunérée.

Seules les personnes qui ont suivi la formation de maître du feu et qui participent activement aux différentes rencontres de mise à jour de leur savoir-faire peuvent allumer et alimenter le feu.

Etant donné que le four se trouve dans le jardin collectif 'Ecollecto', les candidats maîtres du feu sont invités à signer et à appliquer la charte d'Ecollecto.



Les tâches d'un maître du feu

Les tâches principales d'un maître du feu sont les suivantes:

1. Allumer et alimenter le feu
2. Surveiller la cuisson
3. Veiller à l'approvisionnement en bois
4. Préparer et nettoyer le four
5. Prendre les mesures de sécurité nécessaires quand le feu est allumé
6. Participer aux travaux d'entretien du four

Organisation pratique de l'utilisation du four

- Le four est utilisé de façon régulière durant le printemps, l'été et l'automne. En principe le four n'est pas utilisé en hiver ainsi que par temps frais (moins de 10°C) et humide.
- Les différents maîtres du feu sont responsables d'allumer et de faire fonctionner le four à tour de rôle.
- Le four est mis en route de préférence par 2 maîtres du feu ou un maître du feu et un apprenti.
- Chaque année, un calendrier est établi comprenant les jours où le four est utilisé. En fonction de la demande des dates supplémentaires peuvent être prévues.
- La cuisson au four doit se faire en étroite collaboration avec les personnes qui animent l'atelier pain ou avec les personnes qui souhaitent utiliser le four. Il est indispensable qu'il y ait suffisamment de pizzas, pains ou pâtisseries à cuire pour pouvoir allumer le feu. Il est donc indispensable de bien communiquer à l'avance les dates, établir un agenda annuel y contribue.
- Si le four est allumé à la demande de groupes ne faisant pas partie du comité de quartier, ces groupes doivent prévoir eux-mêmes le bois (= bois dur sec). Et la présence d'au moins un maître du feu reste de mise.
- Le temps estimé pour chaque utilisation du four est le suivant: allumer le feu: environ 2 heures; la cuisson: : pizzas 45 min ou plus en fonction du nombre; la cuisson de pains: environ 1 heure ; pâtisseries: environ 1 heure; le nettoyage: 30 min à 1 heure.
En somme, il faut compter une moyenne de 5 à 6 heures au total par utilisation du four.

Toute personne intéressée peut contacter Marc Malbrancke via:

- **WhatsApp Dupré & Co**
- **Facebook Dupré & Co**
- **e-mail: marc.malbrancke@telenet.be**
- **tél : 0473 52 03 27**

Ou s'adresser à Eveline Ghekiere, rue Dupré n° 92 à Jette