"En cuisine comme dans les soins, j'ai appris à être créatif"

Autor(en): **Gumy, Pierre**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Magazine aide et soins à domicile : revue spécialisée de l'Association suisse des services d'aide et de soins à domicile**

Band (Jahr): **- (2018)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-852824

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

«En cuisine comme dans les soins, j'ai appris à être créatif»

D'abord cuisinier, Luc Geinoz bifurque à 180 degrés à l'orée de ses trente ans afin de travailler dans les soins. Une réorientation professionnelle pour «se mettre au service de l'autre», comme aime le dire ce Gruérien de 40 ans désormais infirmier à domicile et chef d'équipe au sein du réseau Santé Sarine en ville de Fribourg. Un parcours professionnel mouvementé et riche d'expériences qu'il met à profit dans son travail au quotidien.

L'ambiance de son bureau est à l'image de l'homme: plein de couleurs et d'inspirations différentes. Quelques tableaux et différents objets chinés en brocantes donnent un petit supplément d'âme à l'endroit. La poigne assurée et le sourire bienveillant, Luc Geinoz affiche la mine satisfaite d'une journée bien remplie. En tant que chef d'équipe au sein de l'Aide et les soins à domicile (ASD) du réseau Santé Sarine, il travaille à plein temps pour organiser les soins prodigués à plus de 140 clients par une quinzaine de collaboratrices et de collaborateurs en ville de Fribourg. Infirmier depuis dix ans, appréciant la gestion d'équipe, formé en management (CAS) et terminant actuellement un Diplôme d'étude avancée (DAS) en prévention et promotion de la santé, Luc Geinoz semble être taillé sur mesure pour ce métier et les nombreuses exigences qu'impliquent le monde des soins.

Pourtant, enfant, ce Gruérien n'avait qu'une idée en tête: devenir cuisinier. «J'ai passé toute ma scolarité avec cette idée en tête. Sans jamais avoir brillé par mes résultats sur les bancs de l'école, je ne me suis pas non plus posé beaucoup de questions concernant mon avenir professionnel. Tout de suite après ma scolarité obligatoire, j'ai entamé un CFC de cuisinier dans un établissement gastronomique.» C'est au cours de ces trois ans de formation à la dure, cumulant les journées de travail de plus de 14 heures, que Luc Geinoz envisage pour la première fois son avenir autrement. «Personnellement, j'ai trouvé le milieu de la cuisine un peu superficiel et cela ne correspondait pas à ce que j'avais imaginé. Par contre, les cours suivis en parallèle m'ont beaucoup plu. En finissant ma formation, je savais donc déjà que j'allais reprendre les études tôt ou tard et ne pas faire de la cuisine mon métier toute ma vie.»

«Le contact humain évite toute routine»

En tant que cuisinier, Luc Geinoz multiplie les rencontres. Des rencontres qui l'encouragent à reprendre des études dans le secteur de l'agro-alimentaire. «C'est à ce moment-là que j'ai eu le déclic. Après à peine une semaine dans ce milieu, j'ai tout abandonné en sachant que je voulais un travail qui me permette d'être avec l'autre.» Commence alors une période morcelée entre différents postes temporaires. Il cumule les expériences, les bonnes comme les mauvaises. «J'ai travaillé à la chaîne pour une grande entreprise de boucherie. On commençait à 5 heures du matin dans une salle réfrigérée à 5°. J'en garde un très mauvais souvenir.» C'est alors un stage au Tremplin, une fondation fribourgeoise pour la réinsertion de personnes souffrant d'addiction ou de précarité, qui lui donne le cap de son nouvel horizon professionnel. Il suit ensuite une formation d'aide-soignant et travaille au sein d'un EMS. «Dès que j'ai mis le pied dans le monde du social et de la santé, j'ai tout de suite su que c'était fait pour moi!»

Il commence une maturité professionnelle à l'âge de 24 ans afin de pouvoir intégrer la Haute école de santé de Fribourg. Pour financer ce nouveau projet de vie, il vend sa voiture et travaille trois samedis sur quatre dans un EMS tout au long de ses quatre années d'étude. «Pour la première fois, je réussis mes examens avec de bonnes notes. Je pense que cette formation d'infirmier a été quelque part plus facile pour moi que pour d'autres. J'ai pu choisir en toute connaissance de cause ma formation et l'école n'était plus une corvée.» Pendant ces années d'études, Luc Geinoz découvre un métier qui parvient à lui offrir le contact humain qui lui manquait en cuisine: «En tant qu'infirmier, on est constamment avec l'autre, on

l'accompagne dans les moments difficiles. Ces rencontres cassent toute idée de routine et, en même temps, permettent de se ressourcer. Il y a aussi un aspect technique des soins qui rend ce métier encore plus attrayant.»

Savoir concocter des soins maison

En racontant son parcours de vie, Luc Geinoz garde le même enthousiasme. S'il devait tout recommencer, sans doute ferait-il à peu de chose près le même parcours professionnel. Son passé de cuisinier l'a poussé à se questionner et à envisager son avenir autrement. Ses heures passées en cuisine lui ont permis de développer des compétences qu'il met à profit encore aujourd'hui dans les soins. Il ne regrette donc en rien ses débuts au fourneau. «La cuisine, c'est un métier pratique qui exige d'être toujours bien préparé. Cette profession m'a appris à faire face à de lourdes charges de travail. Tous ces éléments se retrouvent dans le monde des soins», énumère le Fribourgeois qui ajoute en souriant: «Et il faut également être créatif, que ce soit en cuisine ou chez un client qui nécessite des soins. Dans certaines situations, on doit savoir composer une recette maison avec le temps et les ingrédients à disposition.»

Luc Geinoz sait donner du goût à une première rencontre et ajouter le petit quelque chose qui manque pour créer une relation de confiance avec des personnes malades parfois réticentes à recevoir de l'aide. Ici, la diversité de ses compétences professionnelles lui permet de trouver la recette qui permettra, selon ses dires, «d'aller chercher la personne là où elle est, de converger avec elle vers des intérêts communs». Mais Luc Geinoz, en plus d'être à la fois cuisinier et infirmier, collectionne également une multitude de passions, comme la musique, le design ou la brocante. C'est donc l'œil curieux qu'il observe le lieu de vie des clients à qui il rend visite: un objet insolite, un vinyle ou un tableau lui donne alors parfois l'occasion d'entamer la discussion avec le client sur un sujet qui les passionne tous les deux. Une manière de briser la glace et d'offrir des bases saines au projet de soins à mettre en place.

«On doit savoir composer une recette maison avec le temps et les ingrédients à disposition»

Luc Geinoz

Luc Geinoz, infirmier à l'ASD de la ville de Fribourg, a quitté la cuisine pour le monde des soins.
Photo: Pierre Gumy

Se former ou changer

«Je me rends compte que, pour moi, c'est une chance de ne pas avoir commencé dans ce métier directement après mes études», confie Luc Geinoz alors qu'il vient de passer en revue l'ensemble de son parcours professionnel. «Je n'ai pas été parachuté dans le monde du travail et j'ai pu réellement penser et construire ma carrière. J'ai commencé ensuite dans les soins sans aucune qualification, comme auxiliaire de santé. J'ai travaillé à chaque échelon. Aujourd'hui, je m'emplois à favoriser la collaboration entre les membres de l'équipe: on essaye de travailler véritablement ensemble afin d'apprendre les uns des autres.» Et lorsqu'il tourne son regard vers son avenir, il se voit continuer à saisir les occasions de se former dans la branche. «Si, un jour, je n'ai plus le désir de me former en tant qu'infirmier, c'est qu'il faut que je change de métier!»

Pierre Gumy