

ISSN: 3136-2646 (Version Imprimée)
ISSN: 3136-2656 (Version digitale)
Préfixe DOI Crossref : 10.66405



REVUE COMMUNAUTÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE
ReCoDD

Community and Sustainable Development Journal – CSDJ Journal

Vol. 1 • N°2 • Mai 2026

*REVUE INTERDISCIPLINAIRE SUR LES QUATRE PILIERS DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE :*

ÉCONOMIE • SOCIÉTÉ • ENVIRONNEMENT • BONNE GOUVERNANCE

Périodicité : Revue bimensuelle

Copyright © 2026 Éditions UAC

Bukavu • www.leseditionsuac.com • Mai 2026

ISBN : 979-10-983539-1-8

EAN : 9791098353918

REVUE COMMUNAUTÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Publication bimensuelle des Éditions Universitaires de l'Afrique Centrale

Éditions Universitaires de l'Afrique Centrale

Professeur Désiré NZIBONERA BAYONGWA, Président d'honneur et fondateur

Direction de publication

Professeur MITIMA MISUKA Donat, Directeur d'Édition

CITO CIBAMBO Ferdinand, Directeur de Publication

Gloire SAFARI

SANDA WANTWALI

Comité de lecture

Professeur Désiré NZIBONERA BAYONGWA, Président d'honneur et fondateur

Direction de publication

Professeur MITIMA MISUKA Donat, Directeur d'Édition

CITO CIBAMBO Ferdinand, Directeur de Publication

Gloire SAFARI

SANDA WANTWALI

Conception graphique

Romain Bulonza, Graphiste

Comité de lecture

ABASSY ABRAHAM, Professeur Émérite, Université IRAN

ALBAGLI Claude, Université Paris Gustave Eiffel, Institut Cedimes, France

BAGISHA Michel, Professeur, UNIKAZ

BAHOGWERE MUDUNGA Lucien, Professeur, UDDAC

BASHWIRA John, Professeur, UOB et UDDAC

BAYONGWA Désiré, Professeur, UDDAC et UNIKAZ
BEN ABDENNEBI Hafedh, Université de Carthage (Tunisie)
BIRINGANINE ABRAHAM, Professeur, UDDAC
DHYVERT Denis, Président du CEDITER
GHAZOUANI Kamel, IHEC, Université de Tunis, Tunisie
GUEHAIRIA Amel, ENSSEA Alger, Algérie
Jean-Marie CIKULI, Professeur, ISP KAZIBA
JEANNE MUJIJIMA, Professeure, Rectrice de l'Université Anglicane de Bukavu
KAMBERE Thaddée Katembo, Professeur associé, UNILUK Lukanga
MASTAKI Deo, Professeur, UDDAC et UNIKAZ
MATWARA NZABANZANDE, Professeur, CEPROMAD et UNIKAZ
MIRINDI Déogratias, Professeur, UDDAC
MISUKA KAMUHA MUSOLO, Professeur, ULPGL Goma
MUGOBE Juvénal, CT, UDDAC
MUKATA BAYONGWA Patrice, ISP Bukavu
MULUMA MULANGA Albert, Professeur Émérite, UNIKIN
NARCISSE Fièvre, Université de Port-au-Prince, Haïti
NSAMAN-O-LUTU Oscar, Recteur Magnifique, CEPROMAD et UNIKIN
NSHANGO MUTAMBWE, Professeur Ordinaire, UNIKIN
ONSINE NSAMAN Angel, Professeur Ordinaire, INBTP
RISASI Richard, Professeur Ordinaire, UNIKIN
Rogatien ONDAIN ONSOOM, Professeur Ordinaire, UNIKIN
SCALERA Francesco, Université de BARI en ITALIE
SU Zhan, Université Laval, Québec, Canada
TUGEN Kamil, Université d'Izmir, Turquie
VANDERLINDEN Blandine, ICHEC Bruxelles, Belgique
ONKEN INGWEN Dady, PhD, UPN Kinshasa
YERE AFOBE Innocent, Professeur Ordinaire, UNIKIN

SOMMAIRE – Vol. 1, N° 2 (mai 2026)

ÉDITORIAL

Innovation numérique, éducation et transformation territoriale : construire les fondements d'un développement durable en Afrique centrale..... p. 1

Ebrahim ABBASSI, Professeur Émérite d'économie, CEDIMES

ÉCONOMIE ET ENVIRONNEMENT

Impact des pratiques agricoles sur les macros invertébrées benthiques de la rivière Nyabarongo (bassin du lac Kivu, RDC)..... p. 48

SOCIÉTÉ

Sécurité alimentaire et stratégies de survie des ménages dans un contexte de crise sécuritaire : cas de la ville de Goma p. 4

Stratégies d'enseignement des techniques de cuisine : étude de la contribution de la NTIC à l'ISP/Gombe..... p. 29

La révolution numérique comme levier de développement des communes rurales en République démocratique du Congo : cas de la commune rurale de Mabenga.....p. 87

ÉDITORIAL

Bâtir l'Avenir au Cœur de l'Action Collective

Ebrahim ABBASSI

Professeur Émérite d'économie, CEDIMES

C'est avec une profonde satisfaction que nous présentons aux lecteurs le deuxième numéro de la revue scientifique *Communauté et Développement Durable*, publication de l'Université de Développement Durable en Afrique Centrale (UDDAC), située à Bukavu, dans la province du Sud-Kivu en République Démocratique du Congo.

Cette nouvelle parution marque une étape supplémentaire dans la consolidation d'un espace scientifique dédié à la réflexion, à la recherche et à la diffusion des connaissances au service du développement durable. Elle témoigne également de la volonté de notre institution de promouvoir une recherche ancrée dans les réalités des territoires tout en restant ouverte aux grands débats scientifiques contemporains.

Le présent numéro s'inscrit dans une thématique particulièrement pertinente pour les pays africains en général et pour la région des Grands Lacs en particulier : **l'innovation numérique, l'éducation et la transformation territoriale**. Ces trois dimensions apparaissent aujourd'hui comme des leviers stratégiques pour répondre aux défis économiques, sociaux, environnementaux et institutionnels auxquels nos sociétés sont confrontées.

À l'heure où les territoires connaissent des mutations profondes sous l'effet des transformations technologiques, démographiques et climatiques, il devient indispensable de repenser les modèles de développement à partir des réalités locales. La transformation territoriale ne peut être réduite à une simple modernisation des infrastructures ou à un réaménagement de l'espace. Elle implique également le développement des capacités humaines, le renforcement des institutions, la valorisation des ressources locales et l'émergence d'innovations susceptibles d'améliorer durablement les conditions de vie des populations.

Dans cette perspective, l'éducation occupe une place centrale. Aucun processus de développement durable ne peut être envisagé sans un investissement conséquent dans la formation des femmes et des hommes appelés à conduire les changements de demain. Les établissements d'enseignement supérieur ont une responsabilité particulière dans cette dynamique. Ils doivent non seulement transmettre des connaissances, mais aussi produire des savoirs nouveaux, développer l'esprit critique, favoriser l'innovation et accompagner les acteurs publics et privés dans la recherche de solutions adaptées aux défis contemporains.

L'innovation numérique constitue à cet égard un facteur de transformation particulièrement prometteur. Les technologies de l'information et de la communication modifient profondément les modes d'apprentissage, de production, de gouvernance et d'échange. Elles offrent aux territoires, même les plus éloignés, de nouvelles opportunités d'intégration économique, de diffusion du savoir et d'amélioration des services aux populations. Toutefois, la révolution numérique ne pourra pleinement jouer son rôle de levier de développement que si elle s'accompagne d'investissements dans l'éducation, les compétences et les infrastructures nécessaires à son appropriation.

La question de la sécurité alimentaire constitue également l'un des défis majeurs de notre époque. Dans plusieurs régions d'Afrique centrale, les effets conjugués de l'instabilité sécuritaire, des changements climatiques, de la pression démographique et de la dégradation des ressources naturelles fragilisent les systèmes de production agricole et accentuent la vulnérabilité des ménages. Face à ces défis, la recherche scientifique est appelée à jouer un rôle déterminant en produisant les connaissances nécessaires à l'élaboration de politiques publiques efficaces et à la mise en œuvre de stratégies locales de résilience.

Les contributions réunies dans ce numéro illustrent, chacune à leur manière, les grands enjeux du développement durable dans notre région.

Le premier article analyse l'impact des pratiques agricoles sur les écosystèmes aquatiques du bassin du lac Kivu et rappelle l'importance d'une gestion durable des ressources naturelles.

Le deuxième met en évidence l'apport des technologies numériques dans l'amélioration des pratiques pédagogiques et la modernisation de l'enseignement supérieur.

Le troisième article aborde la question cruciale de la sécurité alimentaire dans un contexte de crise sécuritaire à Goma, en mettant en lumière les stratégies développées par les ménages pour faire face à la précarité.

Enfin, le quatrième montre comment la révolution numérique peut constituer un levier de développement et de transformation des territoires ruraux à travers le cas de la commune de Mabenga.

Pris dans leur ensemble, ces travaux témoignent de la diversité des problématiques auxquelles sont confrontés nos territoires, mais également de l'existence de solutions innovantes susceptibles de favoriser un développement plus durable, plus inclusif et plus résilient. Ils démontrent surtout la capacité de la recherche scientifique à éclairer les décisions publiques et à accompagner les processus de transformation sociale et économique.

ISSN: 3136-2646 (Version Imprimée)

ISSN: 3136-2656 (Version digitale)

Préfixe DOI Crossref : 10.66405



La publication de ce deuxième numéro constitue également un motif de fierté pour l'Université de Développement Durable en Afrique Centrale. Institution encore jeune mais déjà reconnue pour son engagement en faveur de la recherche et du développement, l'UDDAC poursuit avec détermination sa mission de formation, de recherche et de service à la communauté. Dans un contexte marqué par de nombreuses contraintes financières et matérielles, elle continue de déployer des efforts considérables pour promouvoir l'enseignement supérieur, soutenir la production scientifique et offrir aux chercheurs un cadre d'expression et de valorisation de leurs travaux.

Cette revue représente l'un des symboles de cette ambition. Elle traduit la conviction que le savoir constitue une ressource stratégique pour le développement des territoires et que les universités africaines doivent être au cœur des dynamiques de transformation économique, sociale et environnementale. À travers cette initiative, l'UDDAC affirme sa vocation de laboratoire d'idées et d'acteur engagé au service du développement durable de la République Démocratique du Congo et de l'Afrique centrale.

Le présent numéro est avant tout le résultat des efforts soutenus d'un groupe de chercheurs profondément attachés au devenir de leur région. Malgré les difficultés auxquelles le monde académique est régulièrement confronté, ces chercheurs continuent de produire des connaissances de qualité, de participer aux débats scientifiques et de contribuer à la recherche de solutions adaptées aux réalités locales. Leur engagement mérite d'être salué et encouragé.

Nous adressons nos sincères remerciements aux auteurs, aux évaluateurs, aux membres du comité scientifique ainsi qu'à l'ensemble des partenaires qui ont contribué à la réalisation de ce numéro. Nous formulons le vœu que les analyses et les réflexions présentées dans ces pages nourrissent les débats académiques, inspirent les décideurs et encouragent de nouvelles initiatives en faveur de l'innovation, de l'éducation, de la sécurité alimentaire et de la transformation durable de nos territoires.

Plus que jamais, l'Afrique centrale a besoin d'universités dynamiques, de chercheurs engagés et d'espaces de dialogue scientifique capables d'accompagner les mutations en cours. La revue *Communauté et Développement Durable* entend modestement contribuer à cette ambition collective.

Bonne lecture,

Ebrahim ABBASSI

Professeur Émérite d'économie, CEDIMES

STRATEGIES D'ENSEIGNEMENT DES TECHNIQUES DE CUISINE : ETUDE DE LA CONTRIBUTION DE LA NTIC A L'ISP/GOMBE

JEL : I23, I21, O33, A22

BINTUMBA KABEYA Bienvenu

Institut Supérieur Pédagogique de la Gombe (ISP/Gombe)

bienvenukabeyabintu@gmail.com

RESUME

Cet article analyse la contribution des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC) à l'amélioration des stratégies d'enseignement des techniques de cuisine à l'Institut Supérieur Pédagogique de la Gombe (ISP/Gombe). Elle part du constat que cet enseignement demeure largement théorique et confronté à plusieurs difficultés, notamment l'insuffisance des infrastructures, le manque de matériels didactiques adaptés et la faible intégration des outils numériques dans le processus d'apprentissage.

L'objectif principal de la recherche est d'évaluer l'apport des NTIC dans l'amélioration de l'enseignement des techniques de cuisine. Plus spécifiquement, il s'agit d'identifier les difficultés rencontrées dans cette formation, de déterminer les ressources numériques susceptibles d'en améliorer la qualité et de faciliter la découverte des ingrédients et matériels utilisés dans les métiers de la restauration.

En revanche, l'étude s'inscrit dans une approche descriptive et analytique, fondée sur les théories constructiviste et socioconstructiviste de l'apprentissage. Les données ont été recueillies au moyen d'une recherche documentaire et d'une enquête par questionnaire administrée à 100 étudiants de la filière restauration de l'ISP/Gombe. Les résultats ont été traités à l'aide de la méthode statistique descriptive basée sur les effectifs et les pourcentages.

Les résultats révèlent que 81 % des enquêtés considèrent que l'enseignement des techniques de cuisine est trop théorique, tandis que 89 % jugent favorablement l'intégration

des NTIC dans cet enseignement. Par ailleurs, 72 % estiment que l'utilisation des outils numériques améliore la qualité de l'apprentissage, 92 % affirment que les vidéos pédagogiques rendent l'enseignement plus facile, plus efficace et plus attractif, et 90 % reconnaissent les NTIC comme de véritables matériels didactiques. Ces résultats confirment que les NTIC constituent un facteur important de modernisation de l'enseignement des techniques de cuisine. L'intégration des NTIC apparaît comme une solution pertinente pour renforcer la qualité de la formation en restauration à l'ISP/Gombe. Elle favorise un apprentissage plus interactif, améliore les compétences professionnelles des apprenants et contribue à la formation de futurs enseignants et restaurateurs qualifiés.

Mots-clés : NTIC, enseignement, techniques de cuisine, restauration, innovation pédagogique, apprentissage numérique, ISP/Gombe.

ABSTRACT

This article analyses the contribution of the new information and communication Technology (NICT) ; This technology improves the teaching strategies for cooking techniques at the Teacher Training College of Gombe in Kinshasa- DRC(ISP Gombe). It started on the observation that this teaching remains largely theoretical and faced several difficulties, mainly no sufficient infrastructure, the lack of suitable teaching materials and no strong integration of digital tools into the learning process.

The main objective of this research is to evaluate the contribution of NITC in improving the the teaching cooking techniques. That is to say, the aim is to identify the difficulties encountered in teaching this training, to determine the digital resources likely to improve its quality and to facilitate the discovery of ingredients and materials used in the catering professions. On the other hand, the study is part of a descriptive and analytical approach based on constructivist and socio-constructivist theories of learning .

We collected data through literature approach and we administered questionnaire to 100 ISP Gombe catering students. We processed the result by using the descriptive method.

The results reveal that 81% of surveys consider that the teaching of cooking techniques is too theoretical while 89% is favorable for the integration of NITIC into this teaching. Furthermore, 72% believe that the use of digital tools improve the quality of learning, 92%

agree that educational videos make teaching easier, more effective and more attractive; and 90% confirm NITC as real teaching material.

The result confirm that NICT constitute an important factor in modernizing the teaching of cooking techniques . The integration of this new technology appears to be a relevant solution to strengthen the quality of restaurant training at the teacher training college of Gombe (ISP GOMBE).

This technology contributes to the training of future qualified teachers of catering domaine and improves the professional skills of learners.

Keywords: NICT, education, cooking techniques, catering-educational innovation, digital learning.

1. INTRODUCTION

Le domaine de la cuisine, ainsi que les sciences qui s’y rapportent, est aujourd’hui engagé dans un processus d’évolution continue dont les résultats définitifs restent encore à déterminer. Depuis des siècles, cette discipline s’est développée selon une logique fondée sur la transmission et l’amélioration progressive des savoirs et des savoir-faire culinaires. Au cours de son histoire, l’être humain a constamment mobilisé les moyens dont il disposait afin d’enseigner, perfectionner et pérenniser les techniques de cuisine.

L’histoire des sociétés modernes témoigne des nombreux efforts entrepris pour améliorer les pratiques culinaires et leur enseignement. Les écoles hôtelières et les spécialistes du secteur ne cessent d’innover dans la conception et la transmission des techniques culinaires. Aujourd’hui, l’attention se porte particulièrement sur les Nouvelles Technologies de l’Information et de la Communication (NTIC), dont les avantages offrent de nouvelles perspectives pour l’enseignement et l’apprentissage. Ces technologies apparaissent désormais comme des outils incontournables pour répondre aux exigences de modernisation de la formation professionnelle.

Toutefois, malgré les progrès observés dans le domaine de la restauration, et plus particulièrement dans l’enseignement des techniques de cuisine, plusieurs difficultés persistent. Dans de nombreux établissements, les apprenants ne disposent pas toujours des

infrastructures adéquates, des équipements nécessaires ou des ressources documentaires suffisantes pour développer pleinement leurs compétences. À cela s'ajoute le manque de formation de certains acteurs chargés de conduire les changements pédagogiques. Par ailleurs, la prédominance de l'enseignement magistral dans certains établissements constitue un obstacle à l'apprentissage pratique et à l'innovation pédagogique.

Face à cette situation, plusieurs questions se posent :

- Quel est l'apport des NTIC dans l'enseignement des techniques de cuisine en restauration à l'ISP/Gombe ?
- Pourquoi est-il nécessaire d'améliorer cet enseignement à travers les NTIC ?
- Quels matériels didactiques sont nécessaires pour favoriser cette amélioration ?

À partir de ces interrogations, les hypothèses suivantes sont formulées :

L'intégration des NTIC dans l'enseignement des techniques de cuisine à l'ISP/Gombe contribuerait à l'amélioration continue de la formation, en permettant de former des enseignants et des professionnels de la restauration davantage qualifiés et compétents.

Les matériels didactiques nécessaires à cette amélioration comprennent notamment les ordinateurs, les vidéoprojecteurs, les plateformes numériques, les sites web spécialisés, les vidéos pédagogiques et les ressources disponibles sur YouTube.

Plusieurs travaux scientifiques soutiennent l'intérêt de l'utilisation des technologies numériques dans les processus d'enseignement-apprentissage. Ainsi, l'étude réalisée par le Centre d'Apprentissage Clé Saint-Cyprien (2003) souligne que l'ordinateur constitue un outil d'apprentissage utile et même indispensable dans le contexte éducatif moderne. De son côté, Pirolli (1998) a démontré que les nouvelles technologies influencent les comportements des utilisateurs dans leurs activités de recherche d'informations.

Dans le même ordre d'idées, Oscar Valenzuela (Synergies Chili, 2012, n° 8, pp. 15-36) met en évidence le rôle des NTIC dans le développement des compétences linguistiques. Son étude montre que les supports multimédias peuvent améliorer significativement les

processus d'enseignement et d'apprentissage, à condition qu'ils soient intégrés dans un contexte pédagogique adapté. Ces travaux, bien que centrés sur l'enseignement des langues, ont inspiré la présente recherche qui se distingue par son application au domaine de l'enseignement des techniques de cuisine à l'ISP/Gombe, un secteur encore peu exploré sous l'angle des NTIC.

Ainsi, l'objectif principal de cette étude est d'examiner les stratégies susceptibles d'améliorer l'enseignement des techniques de cuisine à l'ISP/Gombe grâce à l'intégration des NTIC. Cette démarche vise à rendre l'enseignement plus accessible, plus efficace et plus attrayant pour les étudiants. Elle devrait également contribuer à la formation de futurs enseignants du secondaire mieux qualifiés, ainsi qu'à la mise à disposition du secteur de la restauration d'un capital humain compétent et productif. Enfin, cette amélioration permettra aux enseignants de disposer des ressources et matériels didactiques nécessaires pour assurer un enseignement de qualité.

Le présent article s'articule autour des points suivants : l'approche théorique et conceptuelle de l'étude, la présentation de l'Institut Supérieur Pédagogique de la Gombe (ISP/Gombe), ainsi que l'analyse de la contribution des NTIC à l'enseignement des techniques de cuisine au sein de cet établissement.

Objectifs

Objectif général

- Analyser la contribution des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC) à l'amélioration des stratégies d'enseignement des techniques de cuisine à l'Institut Supérieur Pédagogique de la Gombe (ISP/Gombe).

Objectifs spécifiques

- Faciliter les étudiants à la découverte des certains ingrédients et matériels nécessaires à utiliser dans les métiers de la restauration

- Enquêter les principales difficultés qui affectent l'enseignement des techniques de cuisine à l'ISP/Gombe.
- Préciser les outils et ressources des NTIC susceptibles d'améliorer l'enseignement et l'apprentissage des techniques de cuisine.

2. GENERALITES

2.1. Concepts majeurs

DURKHEIM (1895, p. 59) recommande à tout chercheur de définir préalablement les concepts fondamentaux qui constituent l'objet de son étude. Dans le cadre du présent article, les termes suivants méritent d'être clarifiés : impact, NTIC, enseignement, technique, cuisine et restauration.

Impact :

L'impact désigne l'influence exercée par une personne, un objet ou un phénomène sur le déroulement des événements ou sur une situation donnée. Il correspond également à l'effet produit par une action ou une intervention. En d'autres termes, l'impact est le changement observable qu'un bien, une action ou un phénomène engendre chez son bénéficiaire (Le Petit Larousse Illustré, 2007).

NTIC :

Selon Serge Braude (1996-2024), l'acronyme NTIC (Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication), également désigné par TIC, équivalent de l'anglais *ICT* (*Information and Communication Technologies*), renvoie à l'ensemble des technologies permettant de traiter, stocker et transmettre des informations numériques.

L'expression « nouvelles technologies de l'information et de la communication » désigne ainsi la convergence de l'informatique, des télécommunications et des technologies multimédias. Elle s'est particulièrement développée avec l'essor de l'Internet et du Web, favorisant la diffusion de contenus audiovisuels numérisés (images, sons et vidéos), en complément des données textuelles et numériques traditionnellement échangées.

Ce concept englobe également l'ensemble des équipements, applications, réseaux et infrastructures nécessaires à l'informatique moderne. Il comprend toutes les technologies permettant l'accès à l'information et facilitant sa collecte, son stockage, son traitement, sa diffusion et sa transmission par différents canaux tels que le texte, la voix ou la vidéo.

Bien qu'il n'existe pas de définition universellement admise, le terme NTIC est généralement utilisé pour désigner l'ensemble des appareils, composants de réseaux, applications et systèmes qui permettent aux individus et aux organisations d'interagir avec l'univers numérique (www.cyberuniversity.com).

Enseignement :

L'enseignement est l'ensemble des activités mises en œuvre par les enseignants, de manière directe ou indirecte, afin de permettre aux élèves, apprenants ou étudiants d'acquérir des connaissances, des compétences et des attitudes au travers de situations d'apprentissage formelles ou semi-formelles.

Technique :

Le terme « technique » provient du grec *technè*, qui signifie « art » ou « savoir-faire ». Une technique désigne l'ensemble des procédés, méthodes ou règles permettant d'atteindre un résultat déterminé dans un domaine donné, qu'il s'agisse de la science, de la technologie, de l'art ou de toute autre activité humaine.

Cuisine :

La cuisine est l'ensemble des techniques de préparation des aliments destinés à la consommation humaine. Jadis appelée « cuisinerie », elle se présente sous des formes variées selon les cultures et les régions du monde.

Michel Maincent-Morel et al. (2002, p. 35) estiment que l'expression « complexe cuisine » désigne l'ensemble de la cuisine et de ses annexes (garde-manger, économat, pâtisserie, plonge). Il s'agit d'un ensemble fonctionnel de locaux spécialement conçus pour accueillir des équipements adaptés ainsi qu'un personnel qualifié, en vue de transformer des denrées brutes en plats cuisinés destinés à être consommés immédiatement par un nombre

variable de clients. Utilisé seul, le terme « cuisine » renvoie spécifiquement à la zone de cuisson.

Restauration :

Selon MASHINY MANU (2022, p. 4), la restauration désigne l'ensemble des entreprises et services, publics ou privés, qui offrent des repas à leurs clients ou usagers. Elle permet à toute personne de consommer des mets préparés et servis en dehors du cadre familial.

La restauration constitue également une activité professionnelle exigeant une formation appropriée, des compétences techniques spécifiques et une expérience pratique. Elle repose sur le savoir-faire d'un professionnel chargé de gérer un établissement commercial où sont préparés et servis des repas, généralement contre rémunération (MASHINY MANU, 2022, p. 4).

2.2. Notion sur la NTIC ou TIC

Selon David Castillo-Merino et al. (2009), la diffusion des Technologies de l'Information et de la Communication (TIC) dans l'enseignement supérieur a entraîné de profondes transformations. Celles-ci concernent non seulement les pratiques pédagogiques, mais également les tâches administratives et les modes de gestion des établissements universitaires. L'objectif principal de cette évolution demeure l'amélioration des performances académiques et de la réussite des étudiants.

De nouvelles opportunités émergent grâce à l'intégration des ressources pédagogiques et technologiques innovantes. Celles-ci favorisent une plus grande flexibilité de l'apprentissage, améliorent la communication entre enseignants et étudiants et renforcent les interactions pédagogiques (Collis, 1996), cité par David Castillo-Merino et al. (2009/3, n° 155, pp. 55-80).

Selon KABULE WETU WEVA (2024), « être enseignant, c'est choisir d'être un étudiant permanent, appelé à actualiser continuellement ses connaissances scientifiques en se servant des NTIC » (CACP, 15 février).

Pour ILONGA BOSENGE (2021), l'enseignement du français à travers les TIC demeure insuffisamment développé dans les écoles enquêtées de la ville-province de Kinshasa. Quant à INKWAYI A. et al. (2014), ils soulignent que l'Internet constitue un moyen efficace de transmission des contenus d'enseignement, aussi bien en présentiel qu'à distance. Toutefois, aucun de ces auteurs n'a spécifiquement abordé l'utilisation des NTIC dans l'enseignement des techniques de restauration à l'ISP/Gombe.

2.3. Regard sur l'enseignement technique

L'Enseignement et la Formation Techniques et Professionnels (EFTP) ont été conçus principalement pour fournir aux apprenants les compétences pratiques, les connaissances techniques et les aptitudes nécessaires à l'exercice d'un métier ou d'une profession spécifique (UNESCO-UIS, 2014 ; UIS Glossary Manitoba, 2018).

Le Gouvernement du Manitoba a reconnu la nécessité de répondre aux mutations socio-économiques ainsi qu'aux exigences du marché du travail dans un contexte de mondialisation. C'est dans cette perspective qu'il a lancé, en 2004, une initiative visant à renforcer l'enseignement technique et professionnel afin d'offrir à la population manitobaine un système de formation complet, accessible et adapté aux besoins du marché. Cette initiative reposait sur six axes prioritaires :

1. Améliorer l'image des carrières techniques et professionnelles ;
2. Faire mieux connaître les programmes de formation technique et professionnelle ;
3. Assurer l'adéquation des programmes aux besoins du marché du travail ;
4. Faciliter l'articulation des programmes entre les écoles secondaires et les collèges ;
5. Élaborer des stratégies pour remédier à la pénurie d'enseignants spécialisés et actualiser leurs compétences professionnelles ;
6. Accroître le financement destiné à la modernisation des équipements utilisés dans l'enseignement technique et professionnel.

Pour Joseph-Martin KITUMBA GAGEDI-GASAGISA MWANZA (2015), l'enseignement technique rapproche les milieux de vie et répond aux besoins immédiats de la population. Il constitue un lien essentiel entre les milieux ruraux et urbains et représente une filière privilégiée de formation d'une main-d'œuvre qualifiée disposant de solides compétences techniques et professionnelles.

2.4. L'apprentissage en cuisine

Il existe plusieurs modes d'apprentissage de la cuisine.

L'apprentissage de la cuisine à la maison (en famille)

Selon Christian ABEGAN (2017, p. 5), les repas familiaux constituent souvent le premier contact avec l'univers culinaire. Les arômes dégagés lors de la préparation des plats, la diversité des recettes et l'observation des pratiques culinaires quotidiennes permettent d'acquérir progressivement des connaissances et des compétences de base en cuisine.

Ainsi, l'apprentissage domestique favorise la transmission des savoir-faire culinaires de génération en génération et permet de découvrir de nombreuses recettes traditionnelles.

L'apprentissage de la cuisine dans un restaurant

Le restaurant constitue l'un des meilleurs cadres d'apprentissage de la cuisine. C'est pourquoi toute personne souhaitant exercer ce métier doit acquérir une expérience pratique auprès de cuisiniers qualifiés et expérimentés, en immersion dans un environnement professionnel.

Cette formation pratique permet de développer les compétences techniques, la discipline professionnelle et les réflexes nécessaires à l'exercice du métier. Le choix du restaurant d'apprentissage doit donc être effectué avec soin afin de garantir une formation de qualité.

2.5. Exigences des métiers de l'hôtellerie-restauration

Les métiers de l'hôtellerie-restauration appartiennent au secteur des services, mais se distinguent par leur niveau élevé d'exigence et de polyvalence. Ils reposent

essentiellement sur les relations humaines, la qualité du service et la passion du métier (Restoteam.fr, kou de Feu, 2024).

Parmi les principales qualités recherchées dans ce secteur, Restoteam.fr, Kou de Feu (2024) identifie notamment :

- le sens du service ;
- le sens de la communication ;
- le sens du détail ;
- le sens du travail collectif ;
- le sens de l'organisation ;
- le sens du contact humain ;
- le sens de la convivialité.

Principes de qualité en restauration

La réussite d'un établissement de restauration repose principalement sur plusieurs facteurs de qualité : la qualité du personnel, la qualité des produits, la qualité du service et la qualité des équipements. La qualité du personnel renvoie notamment aux qualités humaines, à la capacité de communication, à la délégation efficace des tâches ainsi qu'à la valorisation des compétences des collaborateurs. Ces éléments contribuent à l'amélioration de la performance de l'établissement et à la satisfaction de la clientèle.

La Fiabilité

La réactivité

La Compétence du Personnel

L'empathie

La tangibilité

Source : www.hrimag.com

L'exigence de l'efficacité

Un système éducatif est efficace s'il est capable d'atteindre ses objectifs (efficacité) en mobilisant le moins de ressources possibles.

L'exigence de l'équilibre

Un système éducatif est équilibré s'il réussit à développer chez les apprenants les différentes dimensions du savoir :

- Le savoir (ensemble de connaissances)
- Le savoir-faire (ensembles d'aptitudes)
- Le savoir-être (ensemble d'attitudes)

Cette évaluation s'appuie sur les indicateurs qualitatifs et quantitatifs prédéfinis de manière claire et de compréhension immédiate. Ces indicateurs mesurables permettent à l'institution et à la structure en charge de la formation de cibler certains aspects de non-conformité entre les objectifs ciblés et les résultats attendus, mais surtout de décider de mettre en place des mesures correctives et innovantes.

Il convient de rappeler que jusque-là cette partie du travail a été consacrée aux considérations générales, nous avons traité la définition des concepts de base et les généralités liées au sujet sous étude. Ainsi, nous avons défini six concepts de base. Quant aux généralités nous avons développé quatre points essentiels seulement. La section suivante du travail devra s'intéresser à présenter le milieu de l'étude.

3. APPROCHES METHODOLOGIQUES

Le présent article s'intègre dans une approche descriptive et analytique. Il cherche à analyser la contribution des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC) à l'amélioration de l'enseignement des techniques de cuisine à l'Institut Supérieur Pédagogique de la Gombe (ISP/Gombe). Cette approche a permis à la description des réalités observées sur le terrain, de déceler les difficultés qui caractérisent cet

enseignement et d'analyser les possibilités offertes par les outils numériques dans le processus d'apprentissage.

Théoriquement, cette étude s'appuie principalement sur la théorie constructiviste de l'apprentissage, selon laquelle l'apprenant construit progressivement ses connaissances à travers l'expérience et l'interaction avec son environnement. Elle s'inspire également de l'approche socioconstructiviste qui met l'accent sur les échanges entre apprenants et enseignants. L'utilisation des NTIC dans l'enseignement des techniques de cuisine favorise ainsi l'apprentissage actif, la découverte, l'observation de démonstrations culinaires et le développement des compétences professionnelles.

Pour la collecte des données, nous avons recouru à la technique documentaire et à l'enquête par questionnaire. L'enquête par questionnaire a été administrée aux étudiants de la filière restauration de l'ISP/Gombe afin de recueillir leurs opinions sur la qualité de l'enseignement, les difficultés rencontrées et l'apport potentiel des NTIC dans leur formation. Quant à la recherche documentaire, elle a permis de consulter des ouvrages, articles scientifiques, rapports et ressources numériques portant sur les NTIC, l'enseignement technique et la formation en restauration

Pour clore, les données recueillies ont été traitées à l'aide de la méthode statistique descriptive. Les réponses des enquêtés ont été regroupées, classées et analysées sous forme d'effectifs et de pourcentages afin de faciliter leur interprétation. Cette démarche a permis de vérifier les hypothèses de recherche et de dégager des conclusions relatives à l'impact des NTIC sur l'amélioration de l'enseignement des techniques de cuisine à l'ISP/Gombe.

4. PRESENTATION DE L'ISP/GOMBE

D'une façon très brève, nous informons que l'ISP/Gombe trouve ses origines chez les sœurs religieuses de la congrégation du sacré cœur qui dirigèrent depuis trois décennies (1928-1961) le lycée sacré cœur de KALINA. Il fut créée le 15 septembre 1961 sous la dénomination d'école normale moyenne pour les jeunes filles de Léopold ville /KALINA

(ENM/Kalin). Par la note circulaire n°EDN/MS/1961 du 30 janvier 1963, l'école normale moyenne devient l'école supérieure pédagogique de KALINA. Celle-ci fonctionnait dans l'enceinte du lycée sacré cœur. Le 06 Aout 1971, lors de la création de l'université nationale du Congo, l'école supérieure pédagogique de KALINA fut dénommée « l'institut supérieur de Kalina ».

L'ISP/GOMBE a pour mission : de pourvoir le pays en fonction de ses besoins en enseignement de très haut niveau de formation générale et spécialisée aux qualités morales et pédagogiques éprouvées ; de stimuler chez le futur enseignant une prise de conscience de son rôle d'encadreur politique, de la noblesse de sa mission et de la dignité de la personne ; d'organiser la recherche dans le domaine de la pédagogie en vue de découvrir les méthodes susceptibles d'améliorer la qualité de l'enseignement primaire et secondaire ; de vulgariser les résultats de ces recherches par la rédaction et la diffusion des manuels scolaires adaptés à ces deux niveaux d'enseignement.

Le Conseil d'Administration de l'I.S.P (CAISP) est l'organe suprême de décision et de contrôle de l'ensemble des Instituts Supérieurs Pédagogiques de la République Démocratique du Congo.

5. RESULTATS ET DISCUSSIONS

Voilà les questions auxquelles à la lumière de l'enquête de terrain ont suscité un questionnaire avec les réponses représentées dans les lignes qui suivent.

Tableau n°01 : Présentation de l'enquête sur l'étude

N°	QUESTION	REPONSE	EFFECTIF	%
1.	L'enseignement de techniques de cuisine dispensé à l'I.S.P/G est :	Trop théorique	81	81
		Trop pratique	0	0
		Théorique et pratique	19	19

2.	L'intégration des NTIC dans l'enseignement des techniques de cuisine à l'I.S.P-G est :	Bon	89	89
		Mauvais	9	9
		Bon et mauvais	2	2
3.	Selon vous, l'influence de l'usage des NTIC dans cet enseignement va :	Améliorer la qualité	72	72
		A aucun impact	9	9
		Sans réponse	19	19
	Quel est votre objectif pour cette profession ?	Devenir enseignant	16	16
		Devenir restaurateur (trice)	84	84
4.	Comment est votre motivation sur les techniques de cuisine ?	Positive	80	80
		Négative	16	16
		Sans réponse	4	4
5.	L'enseignement des Techniques de Cuisine serait-il facile, efficace et plus intéressant si l'on enseigne avec les vidéos chaque recette ?	Oui	92	92
		Non	6	6
		Sans réponse	2	2
6.	L'amélioration continue de l'enseignement des Techniques de Cuisine est	Former les futurs enseignants et restaurateurs compétents	89	89

	bonne pour :	à la matière.		
		Ceux incompetents	5	5
		Sans réponse	6	6
7.	Les NTIC dans l'enseignement de techniques de cuisine sont aussi considérées comme étant des matériels didactiques.	Vrai	90	90
		Faux	7	7
		Sans réponse	3	3
8.	L'usage de l'internet pendant l'enseignement peut entrainer d'autres dérapages êtes-vous d'avis :	Favorable	54	54
		Non favorable	16	16
		Sans réponse	30	30

Source : Notre enquête sur terrain en 2025

Discussion

A ce point, nous allons commenter chacune des questions de notre recherche avec les réponses des enquêtés concernant notre thème.

Il ressort de la question n°1, 81% des sujets enquêtés ont répondu que l'enseignement dispensé est trop théorique et 19% des enquêtés ont dit que l'enseignement est théorique et pratique. Aucun n'a répondu sur l'enseignement pratique.

Au regard de la question numéro 2 concernant l'intégration de la nouvelle technologie de l'information et de la communication (usage de vidéos, internet et autres) sur l'enseignement des techniques de cuisine. 89% des enquêtés ont répondu par bon et 9% par mauvais et enfin 2% des enquêtés n'ont pas répondu à la question.

L'analyse de la question n°03 nous renseigne 72% des sujets de l'enquête ont réagi à cette question pour l'amélioration de la qualité d'enseignement des techniques de cuisine.

Et 9% des enquêtés ont répondu par aucun impact enfin 19% des sujets n'ont pas répondu à la question.

Les informations de la question n°04 sur l'objectif de choix de filière de restauration par les sujets, montre que 16% des enquêtés ont choisi de faire la restauration pour devenir enseignant du domaine. Et 84 % des sujets ont préféré la filière de restauration pour travailler dans des entreprises de restauration.

Pour la question n°05, il ressort que 80% des sujets enquêtés ont une motivation positive sur la formation sur les techniques de cuisine. 16% des enquêtés disent que la motivation est négative puis 4% des sujets enquêtés n'ont pas répondu à la question :

Les réponses de la question n°06 indiquent que sur un total de 100 sujets enquêtés. 92 sujets enseignent les techniques de cuisine avec des vidéos, l'enseignement serait-il facile, efficace et intéressant. 6% des sujets disent Faux même on enseigne avec les vidéos l'enseignement ne serait pas facile, efficace et intéressant. 2% des sujets n'ont pas donné leurs avis à cette question.

Le résultat de la question n°07 montre que l'amélioration continue est bonne pour former les futurs enseignants du secondaire à la matière et aussi doter les entreprises de restauration un capital humain productif. Cela se justifie par les 89% des réponses des sujets enquêtés. Et 5% des sujets enquêtés ont répondu que l'amélioration continue pour former les étudiants incompetents. 6 % des sujets enquêtés n'ont pas répondu.

Au regard de réponses de la question n°08, il ressort que 90% des sujets enquêtés nous confirment que l'ordinateur, rétroprojecteur et vidéos sont vrai des matériels didactiques 7% disent faux et 3% des sujets enquêtés n'ont pas donné leurs avis.

Par rapport à la question n°09, 54% des sujets enquêtés ont d'avis favorable que l'usage de l'internet pendant l'enseignement peut entrainer d'autres dérapages. Et 16% des sujets disent non favorable que l'usage de l'internet pendant l'enseignement peut entrainer d'autres dérapages. Et enfin 30% des sujets enquêtés n'ont pas donné d'avis à ce sujet.

CONCLUSION

Cet article s'est attaché à étudier **les stratégies d'enseignement des techniques de cuisine en restauration à l'ISP/Gombe**, en mettant particulièrement l'accent sur la contribution des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC) dans l'amélioration de cet enseignement.

À travers cette recherche, nous avons tenté de répondre aux principales préoccupations formulées dans la problématique, à savoir : l'apport des NTIC dans l'enseignement des techniques de cuisine, les raisons qui justifient leur intégration dans ce domaine de formation, ainsi que les matériels didactiques nécessaires pour favoriser une amélioration continue des pratiques pédagogiques.

Les résultats de l'enquête menée auprès des étudiants démontrent que l'intégration des NTIC constitue un facteur important pour optimiser l'enseignement des techniques de cuisine. L'utilisation d'outils numériques tels que les vidéoprojecteurs, les ressources Internet, les ordinateurs, les plateformes pédagogiques et les vidéos de démonstration facilite l'acquisition des connaissances, renforce la motivation des apprenants et améliore la qualité des apprentissages. Ces résultats confirment ainsi les hypothèses formulées au début de cette étude.

Les NTIC apparaissent comme des instruments pédagogiques indispensables pour répondre aux exigences actuelles de la formation professionnelle en restauration. Leur utilisation contribue non seulement à rendre l'enseignement plus interactif, plus efficace et plus attractif, mais également à former des enseignants et des professionnels de la restauration mieux qualifiés.

BIBLIOGRAPHIE

1. Abegan, C. (2017). *Le patrimoine culinaire africain*. Éditions Michel Lafon.
2. Association Joseph Sauvy. (2024). *Fiche-poste apprenti cuisinier*. ONPC.
3. Castillo-Merino, D., et al. (2009). Usage des technologies de l'information et de la communication dans l'enseignement supérieur : une analyse des performances des étudiants en e-learning dans la région catalane. *Réseaux*, 155(3).
4. Couture, M., & Fournier, M. P. (2003, octobre). *Centre d'apprentissage Clé Saint-Cyprien : Impact des NTIC sur l'apprentissage des apprenants et apprenantes*.
5. Elmeziane, A. Z. (2022). *Management de la qualité dans les établissements de l'enseignement supérieur : Cas des écoles supérieures de technologie au Maroc*.
6. Fayon, D. (2022). L'impact des NTIC dans l'enseignement supérieur. *La Revue de l'EPI*, 98, Grandes Écoles Magazine.
7. Grégoire, O. (2023). Introduction des cours de cuisine à l'école. *Le Journal du Dimanche*. Éditions Hans Lucas.
8. Ilonga Bosenge, J. L. (2021). *Intégration des TIC dans le processus d'enseignement/apprentissage du français au secondaire en RDC : Analyse d'une enquête pédagogique dans quelques écoles de la ville-province de Kinshasa* (Mémoire de DEA, ECODISP).
9. Inkwayi, A., et al. (2014). Le matériel didactique comme instrument de communication sûre dans l'enseignement de l'histoire. *Cahiers de l'I.S.P/Gombe*, 17, 285–301.
10. Kabule Wetu Weva. (2024, février 15). *Atelier de la pédagogie universitaire*. CPE-ESU-UPC.
11. Karsenti, T., & Larose, F. (2001). *Les TIC au cœur de la pédagogie universitaire : Diversité des enjeux pédagogiques et administratifs*. Presses de l'Université du Québec.
12. Kitumba Gagedi Gasagisa Mwanza, J. M. (2015). Enseignement technique et industriel perçu par les élèves de Kinshasa. *Éducation et Développement*, 9(3e trimestre).
13. Mangole Sumaini, P. (2021). *Évaluation des banquets produits au Pullman Hôtel* (Mémoire de licence, I.S.P/Gombe).

14. Manitoba. (2018). *L'enseignement technique et professionnel : Un survol.*
15. Maincent-Morel, M., et al. (2002). *Référence sur la cuisine et les techniques culinaires.*
16. Mashiny Manu. (2022). *Introduction à la restauration* (Cours L1 LMD, I.S.P/Gombe).
17. Marquet, P. (n.d.). *L'impact des TIC dans l'enseignement et la formation : Mesures, modèles et méthodes.*
18. Pirolli, F. (1999). Impact des nouvelles technologies sur le comportement des utilisateurs de systèmes de recherche : Application à la gestion électronique de documents.
19. Valenzuela, O. (2012). Les technologies de l'information et de la communication dans l'enseignement (TIC). *Synergies Chili*, 8, 15-36.