

Sujet :

A l'occasion de la fête du travail, le directeur d'un journal local lance un concours de la meilleure production écrite qui s'intéresse aux métiers et aux professions, tu décides d'y participer, tu es allé chez une personne qui exerce une tâche et tu as eu des informations précieuses de lui.....

Raconte à tes camarades ce que tu as retenu en décrivant le quotidien de ce travail.

Rédaction :

Le métier d'un boulanger : un art du quotidien

Dans le cadre du concours organisé par notre journal local, j'ai décidé de m'intéresser au métier de boulanger, un travail essentiel mais souvent méconnu. Pour mieux comprendre cette profession, je suis allé rencontrer Monsieur Karim, un boulanger passionné qui possède une petite boulangerie de quartier.

Monsieur Karim m'a accueilli chaleureusement à l'aube, car son travail commence bien avant que la plupart des gens ne se réveillent. À 3 heures du matin, il est déjà dans son fournil, vêtu de son tablier blanc, prêt à préparer la pâte pour les pains et viennoiseries. "Chaque jour est une nouvelle création," m'a-t-il confié avec un sourire, les mains pleines de farine.

Il m'a expliqué que son métier demande rigueur, précision et amour pour le travail bien fait. Il commence par peser les ingrédients avec soin : farine, levure, eau et sel. Ensuite, il pétrit la pâte à la main ou à l'aide de machines, puis la laisse reposer pour qu'elle lève. Pendant ce temps, il façonne des croissants, brioches et autres délices sucrés.

Vers 6 heures, l'odeur irrésistible du pain chaud commence à envahir la boulangerie, attirant les premiers clients. Monsieur Karim m'a raconté qu'il aimait discuter avec les habitués tout en leur servant leurs produits préférés. Ce moment, pour lui, est l'aboutissement d'un travail exigeant mais gratifiant.

Cependant, il m'a aussi parlé des défis de son métier. Travailler la nuit et les week-ends est fatigant, et la chaleur du four peut être éprouvante. Pourtant, il ne changerait de profession pour rien au monde. "Quand je vois le sourire d'un enfant qui mord dans une baguette encore chaude, cela me rappelle pourquoi je fais ce métier," a-t-il ajouté avec fierté.

Grâce à cette rencontre, j'ai découvert non seulement les aspects techniques du métier de boulanger, mais aussi la passion et le dévouement qui animent ces artisans du quotidien. Leur travail, bien qu'invisible pour beaucoup, est indispensable à notre société.

Et vous, avez-vous déjà pris le temps de remercier votre boulanger pour son rôle essentiel dans votre quotidien ?