Nouvelles et communiqués divers

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **16 (1943)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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

Département des travaux publics de Genève

Concours de projets pour la construction d'un groupe scolaire, d'une mairie et pour l'aménagement d'une place de village à Meyrin.

La commune de Meyrin et l'administration cantonale ouvrent un concours pour la construction d'un groupe scolaire, d'une mairie et pour l'aménagement d'une place de village à Meyrin.

Peuvent prendre part à ce concours tous les architectes, techniciens et dessinateurs-architectes domiciliés dans le canton de Genève dès avant le 1er janvier 1942 et ceux de nationalité genevoise, quel que soit leur domicile ; les ressortissants de pays étrangers ne sont toutefois admis à concourir que s'ils sont domiciliés dans le canton de Genève dès avant le 1er janvier 1938.

Les intéressés pourront prendre connaissance des conditions du concours au Secrétariat du Département des travaux publics, 6, rue de l'Hôtel-de-Ville, troisième étage, à Genève.

Le taylorisme à la cuisine

Suite et fin de l'article paru dans « Habitation », Nos 8-9, 1942.

A la fin d'un cours de préparation de repas simples pour une famille moyenne, les jeunes filles constatèrent que leur méthode de travail était susceptible d'être beaucoup améliorée. Chacune d'entre elles nota ses déficiences personnelles ; on établit ensuite une liste des fautes les plus fréquentes et les plus communes, soit :

1. Lenteur et dépense de trop d'énergie dans la préparation des aliments.
2. Méthodes de travail défectueuses.
3. Mauvais plan de travail.
4. Evaluation inexacte de la quantité d'aliments devant être achetés pour le repas.
5. Incapacité d'atteindre les standards fixés par la classe.

Après avoir ainsi posé le problème de la préparation des repas, les élèves envisagèrent les objectifs suivants, afin d'améliorer leur méthode de travail et leur rendement :

1. Réalisation de l'importance d'un plan de travail systématique.
2. Discernement des méthodes les meilleures.
3. Habileté à établir les menus, préparer et servir les repas et ranger la vaisselle dans un minimum de temps et d'énergie.
4. Calcul judicieux des quantités nécessaires.
5. Connaissance des meilleurs standards de travail.

Les jeunes filles furent ainsi amenées à étudier de près l'emploi du temps et de l'énergie dans les travaux ménagers, de même que les installations et l'équipement de la cuisine. Elles examinèrent et discutèrent la manière d'accomplir telle ou telle tâche ménagère. Un certain nombre d'expériences furent tentées, telles que :

1. Calcul du temps que nécessite le lavage de la vaisselle, en procédant de gauche à droite et de droite à gauche. Comparaisons avec le temps employé par plusieurs élèves. Essai d'établir un temps minimum.
2. Calcul de la hauteur des surfaces de travail de la cuisine de l'école et de la cuisine du home. Comparaison avec les mesures fixées par des spécialistes de l'installation culinaire.
3. Etude de l'équipement de la cuisine du home et des transformations que l'on pourrait y apporter.
4. Rapport sur le nombre d'heures que la mère de l'élève passe dans sa cuisine par jour, par mois et par an. Calcul de la valeur monétaire (à 40 ou 50 ct. à l'heure) du travail accompli par la mère de famille.

Les résultats de ces enquêtes montrèrent aux jeunes filles la nécessité d'une organisation rationnelle du travail ménager. Elles se trouvaient en même temps préparées à une expérience plus scientifique qui consistait à noter, sur un graphique préparé d'avance, toutes les actions faites au cours de la préparation d'un repas et du lavage de la vaisselle. Nous ne pouvons donner ici tous les détails de cette enquête, ni citer les chiffres obtenus ; nous nous bornons donc à indiquer la procédure de l'expérience. Une élève est chargée de préparer un repas pour une famille de quatre personnes, soit un petit déjeuner, un déjeuner ou un dîner. Pendant qu'elle accomplit son travail, trois de ses compagnes prennent note de ses faits et gestes. La première inscrit sur un graphique, préparé d'avance et représentant le plan réduit de la cuisine, tous les trajets accomplis d'un lieu de travail à un autre, en employant une couleur pour la préparation du repas et une autre couleur pour le rangement de la vaisselle. Elle calcule également le nombre de pas. A la fin du travail, les lignes tracées ainsi sur le graphique permettront de calculer la distance totale parcourue. Une deuxième élève note tout ce que fait sa compagne, en inscrivant en même temps les observations que mérite la technique employée et les améliorations à y apporter. Enfin, une troisième étudiante contrôle, à l'aide d'un chronomètre, le temps employé pour chaque travail et la somme totale d'heures, minutes et secondes employées pour la préparation, le service du repas et le rangement de la vaisselle. Le repas est servi aux trois observatrices, considérées comme les invitées de la jeune fille qui l'a préparé. Le jour suivant, une réunion a lieu, au cours de laquelle toutes les suggestions et les critiques sont exposées presque uniquement par les élèves elles-mêmes.

Le temps et l'argent disponibles ne permettaient malheureusement pas de faire préparer par chaque élève les trois repas principaux, mais chacune d'entre elles prépara au minimum un repas complet, soit un petit déjeuner, un déjeuner ou un dîner selon ses capacités, le dîner étant réservé aux plus habiles. Chaque étudiante se trouva ainsi, à la fin de l'expérience, en possession d'une fiche documentaire qui était la reproduction fidèle de sa technique du travail et de son savoir-faire.

Le résultat de ces expériences fut très satisfaisant. Chaque élève améliorait constamment sa méthode de travail, réduisait le nombre de mouvements et apprenait à organiser judicieusement son travail et à l'exécuter d'une manière rationnelle. D'autre part, l'application d'une méthode scientifique à des tâches considérées souvent comme immuables et ennuyeuses amena les étudiantes à les envisager à un nouveau point de vue et à reconnaître leur vraie valeur.

Tiré du « Bulletin de la Fédération internationale de l'enseignement ménager », Fribourg.

Liste des principaux ouvrages sur l' « Organisation du travail ménager » :

Bernège, Paulette. — « De la Méthode ménagère », deuxième édition. Paris, à la Ligue de l'organisation ménagère, 2, rue Clotilde.

— « Si les Femmes faisaient les Maisons ». Paris, à Mon chez moi, 41, boulevard Richard-Lenoir, 1928.

— « J'installe ma cuisine », Ire partie. L'aménagement rationnel des cuisines. Lyon, Editions de la Maison heureuse, 71, rue Molière.

— « Application des Principes de l'Organisation scientifique du Travail ménager ». — Orléans, Editions Tessier, 1925.

— « Le Ménage simplifié ou la Vie en rose ». — Paris, Librairie Stock, 1935.

Frederick Christine. — « The new housekeeping. Efficiency studies in home management ». — New-York, Garden city, Doubleday, Page & Cie, 1916. (Il existe une traduction de cet ouvrage.

— Efficient housekeeping or household engineering ». — Chicago, American school of home economics, 1925.

— « La Tenue scientifique de la Maison » (extraits). — Paris, H. Dunod et Et. Pinat, 1918.

— L'« Organisation ménagère moderne ». — Deuxième édition du « Taylorisme chez soi ». Traduit de l'anglais. — Paris, Dunod, 1927.