



L'INTERVIEW

Du service Préparation Chaude

Bonjour, pouvez-vous vous présenter ?

P : Bonjour, je suis Pascal et je suis le chef de la cuisine du SIVU Co.Cli.Co.

B : Je me présente, Bruno cuisinier et je suis spécialisé dans les sculptures sur fruits.

O : Olivier cuisinier.

S : Je m'appelle Sansuthan et je fais la cuisine au SIVU Co.Cli.Co.

Depuis quand travaillez-vous au SIVU Co.Cli.Co ?

P : Depuis 2002 dans la cuisine de Colombes. Ça fait 33 ans.

B : J'ai commencé à l'ancienne cuisine de Colombes le 2 décembre 1999 et ensuite je faisais des allers-retours entre des cuisines de crèches et la cuisine centrale en restant quelques années à chaque fois.

O : Depuis août 2009.

S : Depuis 2011.

Quel a été votre parcours pour entrer au SIVU Co.Cli.Co ?

P : J'ai fait un BTS informatique électro mécanique et j'ai arrêté pour faire une option de cuisine à l'école militaire pendant 2 ans. Après ça je suis rentré dans la cuisine. C'est mon seul et unique job.

B : J'ai un niveau CAP et après ça j'ai travaillé dans des restaurants avant mon service militaire. Après je suis rentré à Colombes.

O : J'ai un CAP de cuisine. Ensuite j'ai travaillé dans 4 restaurants et après j'ai intégré la ville de Colombes en tant que cuisinier de crèche. Maintenant je cuisine pour tout le monde.

S : J'ai commencé comme apprenti ici et j'ai été embauché pour faire des prestations sur les événements extérieurs (banquets...) et après je suis passé en cuisine chaude.

Mais ils cuisinent dans des casseroles comme à la maison ?

Eh non ! Nous avons du matériel XXL.

Nous avons 5 fours où l'on peut cuire jusqu'à 1 000 portions de poissons par four et où tu pourrais rentrer debout dedans.

Nous avons 3 sauteuses qui nous permettent de cuire 80kg de viandes ou 200 litres de sauces.

Nous avons 4 marmites où l'on peut faire de 300 à 320 litres de sauces.

Et d'autres matériels XXL que tu peux voir sur les photos (ex : fouet et louche de la taille de ta tête).



**Le rendez-vous
du mois**

Le Journal du SIVU
Co.Cli.Co

Quelles sont vos tâches et l'importance de votre métier ?

P : Gérer la gestion de la cuisine (conditionnement, déconditionnement et production) pour apporter la meilleure organisation. Que la production soit finie à l'heure en respectant l'hygiène. Le chef de cuisine doit être sur le terrain pour commencer et finir la prod en aidant là où il y a besoin.

B : Mes tâches sont de cuisiner et être vigilant sur l'hygiène ce qui me plaît beaucoup. L'importance de mon métier c'est de servir quelque chose de bon et de qualité.

O : L'importance de mon métier est d'apporter du plaisir aux enfants pour qu'ils mangent bien.

S : Pour moi l'important c'est de faire de bonnes choses, essayer des nouvelles recettes et améliorer les cuissons ou assaisonnements.

Quelle est la chose la plus compliquée dans votre métier ?

P : La chose la plus compliquée c'est la gestion des collègues car ce n'est pas facile de leur donner des instructions qui ne plairont pas forcément.

B : C'est la charge physique mais on fait toujours attention à ne pas laisser les autres en difficultés. On est bienveillants et on assure la sécurité.

O : Les mouvements répétitifs.

S : C'est un métier physique et je suis en permanence dans la chaleur mais j'aime mon métier.

À quoi ressemblent vos journées ?

P : On commence dans les premiers : on est 4 à commencer à 6h et 4 autres qui commencent à 6h30. Je finis à 13h42. Vu qu'il y a de l'avance sur le déconditionnement on peut directement commencer à cuisiner à 6h du matin. On passe notre journée à cuisiner et goûter.

B : Mes horaires sont 6h-13h42.

O : Je commence à 6h et finis à 13h42. On passe notre journée à cuisiner en finissant par le ménage pendant facilement 1h30.

S : Je commence à 6h30. On passe notre journée en cuisine et je finis à 14h12.

Travaillez-vous avec d'autres services ?

P : Bien sûr on travaille avec tous les services !

B : Je peux aller aider dans tous les services de production si cela est nécessaire pour une meilleure organisation.

O : Avec tout le monde et pour tout le monde. On est même amené à se remplacer les uns et les autres.

S : Oui ça arrive souvent, on déconditionne ou on donne un coup de main au conditionnement chaud. Et aussi, on cuit les féculents pour les entrées.

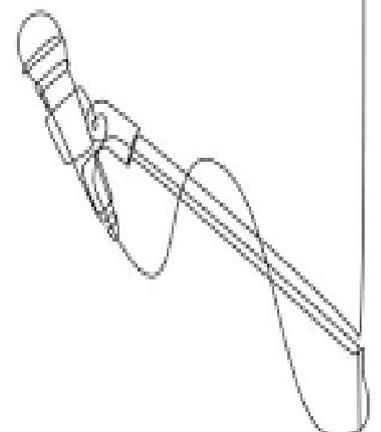
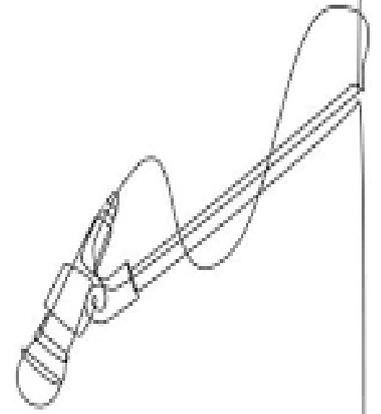




Photo des marmites (à gauche) et des sauteuses (à droite)

Photo des fours

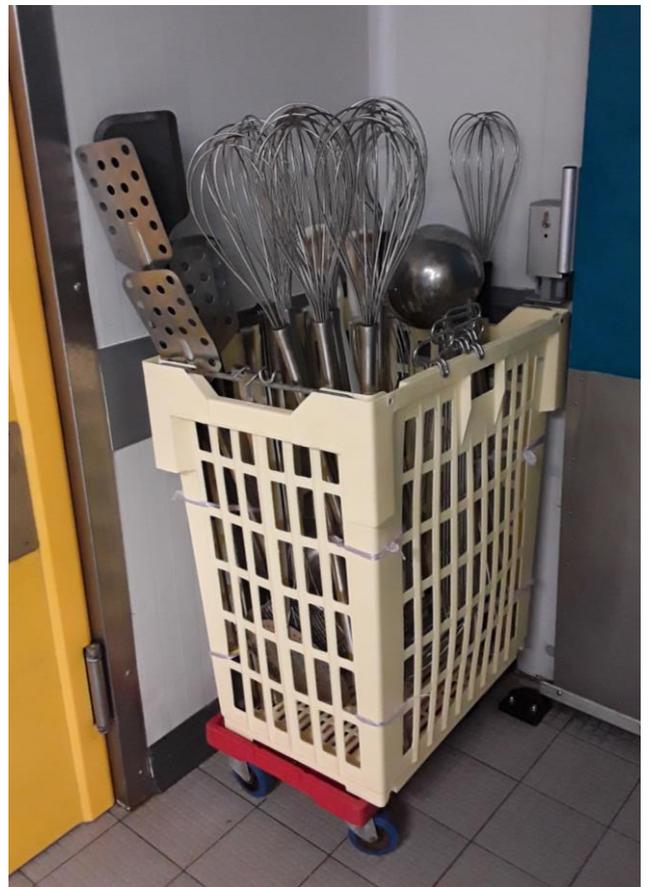


Photo des ustensiles XXL