



L'INTERVIEW

Du service Préparation Froide

Bonjour, pouvez-vous vous présenter ?

JL : Jean-Louis, responsable du service préparation froide.

S : Salut, je m'appelle Sébastien et je travaille à la préparation froide.

Y : Bonjour, je suis Yveline et je travaille au froid.

M : Bonjour, je suis Marilyn et je travaille en préparation froide.

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

JL : Janvier 2001.

S : Je travaille au SIVU depuis le 16 janvier 2012.

Y : Depuis 2018.

M : Depuis 2008.

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

JL : J'ai un CAP et BEP de cuisine et j'ai fait de la cuisine en entreprise privée et à la ville de Paris. Puis je suis arrivé à la cuisine de centrale de Colombes.

S : Je cherchais un emploi et je me suis dirigé vers la mission locale qui m'a orienté ici.

Y : J'étais agent des écoles et après j'ai voulu changer. Ils cherchaient du monde au SIVU Co.Cli.Co et donc j'ai voulu voir comment ça se passait. J'ai commencé au self municipal et après le COVID je suis arrivée au froid au SIVU Co.Cli.Co.

M : J'étais dans la restauration privée et j'ai voulu changer pour avoir plus de disponibilités pour mes enfants.

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

JL : Préparation des entrées, des fromages, des desserts et des pique-niques. Conditionnement des produits. En tant que responsable

Ils ne sont que 4 dans le service ?

Non ils sont en réalité 6 mais pour la continuité du service nous n'avons pas interviewé tout le monde. Il y a aussi Nathalie et Christophe qui sont là depuis des années !



**Le rendez-vous
du mois**

Le journal du SIVU
Co.Cli.Co

j'organise la production. L'importance de mon métier c'est le goût et le visuel. On goûte toujours nos assaisonnements et nos salades.

S : Je fais la même chose que mon responsable sauf l'organisation de la production. L'importance de mon métier est de nourrir les enfants au quotidien ♥.

Y : L'importance est de livrer un bon repas aux enfants. Et je fais les mêmes tâches que Sébastien.

M : Le plus important c'est que les enfants soient contents. Je travaille POUR les enfants.

Quelle est la chose la plus compliquée dans votre métier ?

JL : Le port de charges lourdes.

S : Le port de charges lourdes.

Y : Le port de charges.

M : Le travail en équipe.

À quoi ressemblent vos journées ?

JL : J'arrive à 6h30 et on fait toutes les préparations. Nous commençons toujours par les crèches qui n'ont pas d'assaisonnements. Ensuite je fais la 1^{ère} tournée de salade avec mes agents, on goûte et après ils refont la même chose en plusieurs fois avec le bon assaisonnement. Au minimum nous faisons jusqu'à 800kg de salade par jour. À la fin du conditionnement en barquette, on fait le nettoyage du local, du matériel et du frigo avant de finir à 14h12.

S : Début 6h30, je prépare vos entrées, fromages, desserts pour le lendemain. Je les conditionne et met les barquettes dans les cagettes pour la répartition. On termine par le nettoyage pour finir à 14h12.

Y : Je travaille de 6h30-14h12.

M : Nous avons tous la même journée.

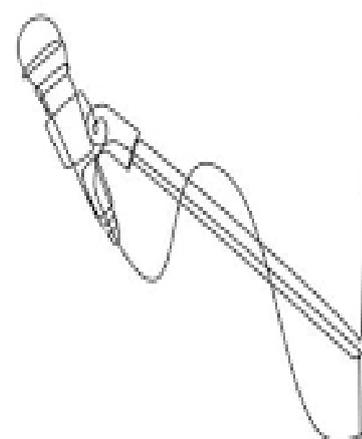
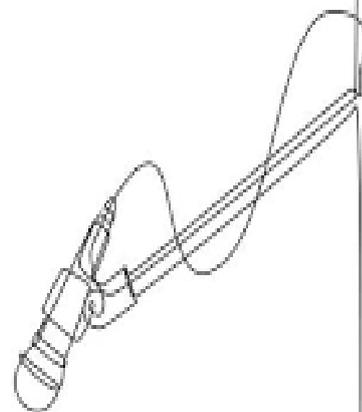
Travaillez-vous avec d'autres services ?

JL : On travaille avec la production chaude et le conditionnement chaud.

S : Oui, il y a beaucoup de polyvalence entre les services pour aider ses collègues.

Y : Si on finit un peu plus vite on va donner des coups de mains, surtout au chaud.

M : Oui surtout avec la répartition. On s'entraide.





Zone de travail de la préparation froide avec la « bétonneuse » pour mélanger les salades

Zone de conditionnement de la préparation froide

