



# L'INTERVIEW

## *Du service Conditionnement*

### Bonjour, pouvez-vous vous présenter ?

**Y :** Bonjour je m'appelle Johann et je suis le responsable du conditionnement chaud.

**B :** Bonjour je suis Brigitte, conditionneuse au chaud.

**D :** Bonjour je m'appelle Daniela et je suis conditionneuse au chaud.

**A :** Bonjour je m'appelle Abdel et je suis conditionneur au chaud.

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

**Y :** Ça fait 16 ans exactement, c'était le 8 juillet d'il y a 16 ans à toi de faire le calcul. ;)

**B :** Depuis décembre 2016.

**D :** Depuis avril 2016.

**A :** Depuis février 2014.

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

**Y :** J'ai fait pleins de choses avant et j'ai toujours aimé la cuisine donc j'ai voulu essayer et je suis resté.

**B :** J'ai été prise directement ici en cherchant un emploi à temps plein. J'ai fait un an au froid et après je suis passée au conditionnement chaud.

**D :** Je cherchais du travail dans une école et on m'a placé ici au conditionnement chaud.

**A :** J'ai commencé à la plonge puis je suis allé à la répartition, après je suis allé au self municipal, ensuite j'ai été chauffeur et après je suis arrivé au conditionnement chaud.

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

**Y :** C'est de remplir les barquettes avec les plats. Il faut vérifier que les étiquettes soient bonnes (date et nom), que la température des plats soit bonne, que l'état de la nourriture soit bon et surveiller le bon

Mais pourquoi il y a un service conditionnement au chaud et pas au froid ?

Au chaud il y a plus de quantités qu'au froid (environ 3 900 barquettes par jour), c'est pour cela qu'il y a une équipe dédiée au conditionnement chaud.

Ils sont au total 7. Il y a aussi Mohammed, William et Guillaume.



**Le rendez-vous  
du mois**

Le journal du SIVU  
Co.Cli.Co

fonctionnement de la chaîne. Sans nous il n'y a pas de barquettes donc pas de repas à envoyer dans tes écoles et il est important de respecter l'hygiène.

**D :** On est content si les enfants mangent bien.

**A :** L'importance dans notre métier est de penser aux enfants en barquettant pour que ça soit bien fait et proprement.

### Quelle est la chose la plus compliquée dans votre métier ?

**Y :** De gérer les personnes.

**B :** Le poids des chariots.

**D :** La chaleur.

**A :** Les gestes répétitifs et le port de charges.

### À quoi ressemblent vos journées ?

**Y :** On commence à 6h30 et on finit à 14h12. Notre métier est très répétitif car on fait des barquettes toute la journée. A la fin de notre journée on fait la mise en place de nos barquettes pour le lendemain et on fait le nettoyage de notre salle.

**B :** 6h30 – 14h12. On fait le ménage pendant 1h30.

**A :** 6h30 – 14h12. À la fin on fait le ménage, on laisse le produit agir avant de frotter et rincer.

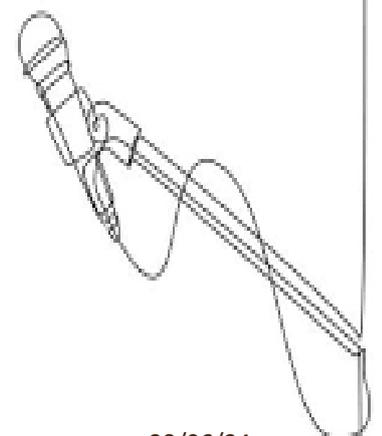
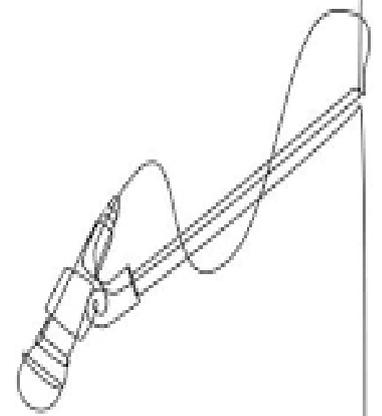
### Travaillez-vous avec d'autres services ?

**Y :** Bien sûr, car c'est une chaîne et on est obligé de travailler tous ensemble.

**B :** Oui.

**D :** OUI !

**A :** Des fois oui, on peut aider dans tous les services.





Zone de conditionnement chaud avec les thermoscelleuses

