



L'INTERVIEW

Du service Déconditionnement

Bonjour, pouvez-vous vous présenter ?

Y : Bonjour, c'est Younouss et je travaille au service déconditionnement.

E : Bonjour, je m'appelle Edwing.

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

Y : Je me rappelle encore c'était le 13 octobre 2008.

E : Depuis avril 2020.

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

Y : Je suis rentré en tant que préparateur de commandes (pique-niques en grande quantités...). Ensuite j'ai été en préparation froide quelques mois avant d'aller au service hygiène de 2010 à 2021. Enfin je suis passé au déconditionnement parce que je voulais changer.

E : J'ai fait un CAP cuisine et j'ai donc toujours travaillé en restauration. Pour entrer au SIVU, j'ai tout simplement postulé à l'offre d'emploi.

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

Y : Je prépare les ingrédients pour la production du jour en séparant les emballages du produit en respectant la chaîne du froid et en enregistrant la traçabilité sur un cahier (la température du produit de début et de fin de déconditionnement, la date et la quantité pour éviter le gaspillage). L'importance de mon métier est que sans nous le produit ne sera pas déballé et donc ne pourra pas rentrer en cuisine. Donc pas de produits décartonnés pas de repas pour toi et tes camarades.

E : J'effectue les mêmes tâches que Younouss et pour moi l'importance de mon métier est de bien séparer le propre du sale et de faire attention à la chaîne du froid pour éviter toute contamination sur le produit nu.

Pourquoi avoir une étape de déconditionnement ?

L'étape de déconditionnement est cruciale car c'est le passage du sale au propre. Dans une cuisine centrale nous avons des zones sales et propres pour éviter la contamination de tes repas et le local déconditionnement est l'entre deux car les produits passent de sale (en carton et sachets) à propre (produit « nu »).



**Le rendez-vous
du mois**

Le journal du SIVU
Co.Cli.Co

Quelle est la chose la plus compliquée dans votre métier ?

Y : Le respect de l'hygiène, de la chaîne du froid et les gestes répétitifs. C'est un métier très physique et qui demande beaucoup d'attention.

E : Les gestes répétitifs, on fait les mêmes gestes plusieurs fois à la suite.

À quoi ressemblent vos journées ?

Y : Ma journée commence à 6h du matin. À mon arrivée je dois faire la mise en place du matériel nécessaire pour ma journée. Après je commence à séparer les emballages des cartons pour les évacuer et ensuite ouvrir les emballages pour les vider dans des bacs avant de stocker les produits dans le frigo. Je peux déconditionner dans la journée jusqu'à environ 1,5 tonnes de viandes et 1,8 tonnes de légumes. Je peux aussi prendre de l'avance pour le lendemain selon les menus pour une meilleure organisation. La traçabilité de chaque produit se fait au fur et à mesure avec toujours une vérification visuelle du produit. À la fin de notre journée nous nettoyons notre local avant de partir à 13h30.

E : Ma journée type commence par la préparation des produits du jour, donc ce que tu consommeras le lendemain, de 6h à 9h et après ça je pars en pause pendant 20 min. Ensuite je continue l'ouverture des produits jusqu'à 13h. Puis vient l'heure du ménage pour terminer ma journée à 13h30.

Travaillez-vous avec d'autres services ?

Y : Oui je suis en action directe avec l'économat qui nous fournit les produits. Je travaille avec la production chaude et la production froide.

E : Nous travaillons avec tous les services pour avoir la meilleure organisation possible.

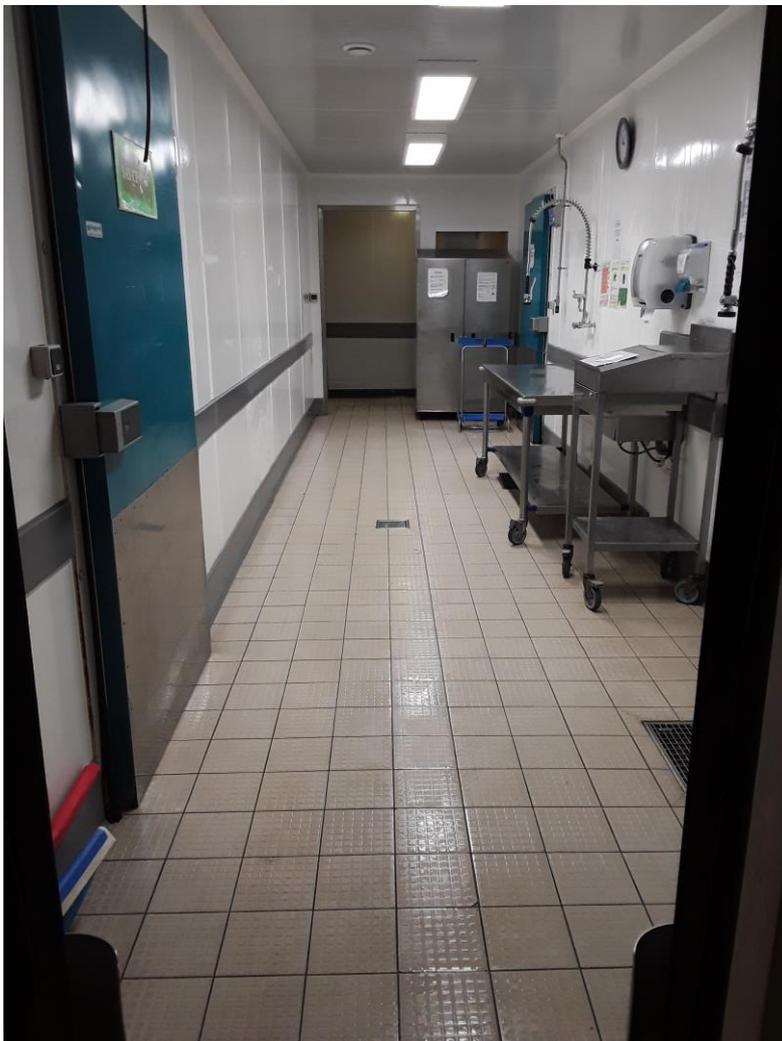


Photo de la zone de travail des déconditionneurs.

