



# La cuisine du self

publié le 10/07/2009 - mis à jour le 16/07/2009

## Compte rendu de la visite de la cuisine du collège

Nous avons été visiter la cuisine du collège Jean-Monnet de Lusignan, le mercredi 13 mai de 9h à 9h30.

Monsieur Frodeau, le chef cuisinier nous à fait faire la visite. Il a d'abord commencé par nous faire visiter les locaux où ils font la cuisson des aliments , le réchauffement des plats et la préparation des repas. Dans cette partie il y a un centre chaud, un refroidissement rapide, un four a vapeur, des plaques de cuisson, un lave main, un centre de nettoyage désinfection, trois friteuses, une hôte aspirante et deux marmites. Ensuite nous avons visité une pièce où il y à la plonge et il y a toutes les assiettes et couverts. Il nous a montré les deux pièces réfrigérées et le congélateur qui sert à conserver les aliments qui doivent être tenus au froid.

Puis nous avons vu les appareils de préparation et de découpe : une éplucheuse, uneessoreuse, un trancheur à jambon et saucisson, des fouets. Ils ont un monte-charge pour monter les aliments qui sont au sous-sol.

Au moins une fois par mois il doit faire un contrôle de réception dans les camions, il prend la température, il observe les aliments et il fait un compte-rendu du résultat qu'il écrit dans son bureau à la main car il n'a pas d'ordinateur.

Nous sommes descendus au sous-sol où les femmes de ménages entreposent les matériels d'entretien : un aspirateur, une serpillère, des balais et les machines à laver. Ils ont une local laverie pour laver les torchons qui servent à essuyer la vaisselle et leur blouse qui leur servent à ne pas tacher leur affaire personnelle et un local pour faire le repassage des torchons et blouses. Monsieur Frodeau nous a montré la cave où il entrepose les produits qui ne doivent pas être au frais. La dernière chose qu'il nous a montré ce sont les fondations du collèges. Puis en revenant dans la partie self nous avons posé des questions à Monsieur Frodeau. Il nous a donné des petits gâteaux que nous avons dégusté avec beaucoup de plaisir.

Arrivés dans le self nous avons rencontré monsieur le gestionnaire.

Nous avons posés d'autres questions à monsieur Frodeau.

Il gagne 1200€ net par mois et il a les vacances scolaire comme les élèves ou les professeurs. Il a fait un CAP cuisinier à Aliénor d'Aquitaine. Avant de venir au collège il a travaillé dans une cuisine privée mais il a arrêté.

Au collège il travaille de 6h30 à 15h45, c'est un métier fatiguant car il porte beaucoup de chose assez lourde. Il nous a dit que c'est un métier stressant car il ne faut pas loupé la préparation des repas car il nourrit de nombreux élèves. Il travaille 41h par semaine. On peut faire ce métier à partir de 17ans. Les qualités qu'il faut avoir c'est ce lever tôt et être fort psychologiquement. Après avoir remercié monsieur Frodeau nous sommes retournés en cour.

## Portfolio

