



Visite du self du 17/11/09

publié le 09/03/2010

Option découverte professionnelle 3ème

Tout d'abord nous avons parlé des études que le chef cuisinier et les deux cuisinières ont suivi.

Le chef cuisinier a fait un CAP-BEP à Aliénor d'Aquitaine.

La 1er cuisinière : c'était une ancienne militaire (sergent), elle a passé un concours de cuisine puis un concours d'éducation générale pour pouvoir exercer au collège.

La 2ième cuisinière : elle a fait un CAP collectivité puis elle a passée un concours externe (oral-écrit)

Le chef cuisinier exerce depuis 1982. Il a été 3 ans en Angleterre et 6 ans à Paris. D'après lui, c'est un métier qui fait voyager. Il a choisi ce métier car son père était charcutier.

Les avantages dans ce métier sont les horaires et les vacances scolaire ainsi que les week-end et le stress est moins élevés que dans les restaurants.

Il y a de bonnes conditions de travail, c'est très familial et il y a un bon équipement mais quelques fois il y a des choses lourdes à porter et il faut aimer le nettoyage.

Il passe à peu près 4 heures le matin à préparer environ 400 repas. Malheureusement ils ne peuvent pas faire que du frais et ont des aides culinaires (surgelés).

Il garde les plats au chaud dans un bain-marie à plus de 65°C.

Ils ont le droit de resservir les plats de la veille à condition de les refroidir il passe de 65°C à 10°C jusqu'à -5°C en quelques secondes.

Pour garder les entrées ils ont une vitrine réfrigérée et un frigo.

Il possède une Trancheuse à pain, une armoire chaude, un four, 3 friteuses, un centre de désinfection et des bains-marie.

Ils sont obligés de noter tout leur restes, la température des chambre froide ainsi que leur stock de nourriture.

Pour les salades, il possède une grosse essoreuse électrique, une trancheuse à jambon.

Les mardi et jeudi ils reçoivent les commandes de légumes et les lundi les crémeries et les surgelés. Ils reçoivent à peu près 10 commandes par semaine. Bien sûr ils trient les déchets.

Au sous-sol il y a une lingerie, un congélateur, un local à produits pour l'entretien, une réserve de papiers toilettes et un local informatique qui contient les serveurs informatique composé de 4 ordinateurs, 2 onduleurs et un générateur.

Portfolio

