

ET EN CUISINE ?



D'où proviennent les aliments ?

Les aliments viennent des marchés de «gré à gré », il y a des listes pour chaque type de produit et des fournisseurs différents.

De quelle façon les préparez-vous ?

Il y a beaucoup de préparations cuisinées par nous même.

Travaillez-vous avec une diététicienne ?

Nous ne travaillons pas avec une diététicienne. Chaque année nous avons des formations.

Misez vous sur la qualité ou sur l'économie ?

Nous misons autant sur la qualité que sur l'économie, la qualité c'est plus important.

Tenez-vous compte des goûts des élèves ?

Nous tenons principalement compte des goûts des élèves pour qu'ils aient quelque chose dans le ventre, qu'ils n'aient pas l'envie de manger dans la journée...

A quelle commencez-vous, le matin ?

J'arrive à 6h00 du matin et je finis à 16h00

Comment vous organisez vous tout le long de la journée ?

6h00-11h30 : Préparation

11h40 : Déjeuner du personnel

12h10 : Premier service des élèves

12h30 : Deuxième service

13h45 : Rangement, vaisselle, nettoyage. Le ménage est fait chaque jour.

Est-ce que chaque membre du personnel a un rôle particulier ?

Le personnel est polyvalent. Il n'y a pas de rôle attribué sauf au chef, bien entendu.

Quelles ont été vos motivations pour vouloir être cuisinier en collège ?

J'ai voulu être cuisinier depuis mon enfance. Originaire de Charente Maritime, j'ai travaillé dans toute l'Europe en restauration puis j'ai voulu avoir une vie plus stable et je suis revenu en Charente Maritime où j'ai passé les

Comment se déroule la livraison de vos produits ?

concours de l'éducation nationale.