

*Entretien avec Cyril Landais, Chef de la Cantine du collège Arthur Chaussy.*

« Normalement il faut au minimum un cap ou BEP de cuisine, mais il y a des gens qui sont pris avec de l'expérience, ils passent un concours de la fonction publique »



**R :Quelles personnes travaillent à la cantine ?**

**C.L :**Un peu de tout : des cuisiniers qui réalisent des plats, des dames d'entretien qui vont faire aussi bien de la plonge ( la plonge c'est le lavage des assiettes et puis des couverts ) que l'entretien. Il peut y avoir un magasinier, c'est celui qui réceptionne les marchandises en bas, mais ici il n'y en a pas. Il y a le gestionnaire aussi, c'est Mme Courtaud qui est en bas, c'est elle qui s'occupe de toutes les finances, recevoir de l'argent tout ça et nous on le dépense de l'autre côté !.

**J:Combien y a t-il de personnes dans le service ?**

**C.L :** On est 5 en cuisine, c'est à dire 2 au chaud et 3 aux entrées. Le chaud c'est à dire tous les plats chauds que vous mangez et les entrées, c'est en fait tout ce qui est froid, dessert et les entrées à proprement parlé qui sont froides. En plus il y a une personne qui revient après pour le service, voilà donc ça fait 6 personnes au total. Il faut ajouter le personnel de plonge mais c'est le même personnel que vous voyez dans les étages qui fait l'entretien de l'établissement, parce que pendant le service il n'y a plus personne dans l'établissement qui nettoie et tout le monde est mobilisé ici, voilà.

**O: Quelle personne va faire le commandes ?**

**C.L :**Les commandes c'est moi qui m'en occupe, par rapport à des menus qui sont déjà établis et puis j'ai un budget à ne pas dépasser.

**S: Combien de repas préparez vous ?**

**CL:** Chaque jour ?

**S:** oui

**C.L:** Eh bien cela varie parce qu'ici c'est au ticket, c'est à dire que vous payez que ce que vous mangez. Si vous êtes absent vous ne payez pas, donc ça varie de 750 à 850. l'effectif est de 900 mais il y a des externes. Les externes sont les gens qui ne mangent pas à la cantine.

**M: Quels sont les horaires du service ?**

**C.L:** On commence le matin à 6h30 et on finit à 16h en continu, on a une petite demi-heure pour manger, quand on l'a .

**Y: A quelle heure vous mangez ?**

On mange avant le service, le service commence à onze heures et demie, donc on mange entre 11h et 11h30. On essaie car des fois il y a des plats qui sont réalisés au dernier moment, comme aujourd'hui les frites et les steak hachés c'est fait vraiment au dernier moment.

**Y: Dans ce métier combien gagnent les personnes en fonction des postes ?**

**C.L :** En Euros ou en francs (sourires)? En moyenne c'est autour du smic. En comptant quelques primes c'est 1700 euros pour le plus haut et ça descend à 1400 euros.

**T: Il faut avoir quel diplôme pour aller dans une cantine ?**

**C.L :** Normalement il faut au minimum un CAP ou BEP de cuisine, mais il y a des gens qui n'en ont pas et qui sont pris avec l'expérience. Ils passent un concours, c'est un concours de la fonction publique, ici c'est la fonction publique territoriale, cela veut dire que l'on appartient au conseil général du département, et donc ils passent un concours et ça fait office de diplôme.

*Propos recueillis par les élèves d'ULIS :*

*Yohann, Sofiane, Jason, Thuvakaran, Ousnain, Marwan.*

