

COMMENT FONCTIONNE LA CANTINE ?

I / Comment entre-t-on au self ?

Tout d'abord nous devons faire la queue sous le préau par ordre de niveaux (6e / 5e / 4e / 3e). Cet ordre est préalablement indiqué sur Pronote et sur la porte vitrée qui mène au self.

Ensuite il faut présenter sa carte de collégien (donnée en début d'année scolaire) à un surveillant situé à l'entrée de la cantine. Attention, ne perdez pas la carte, au risque de devoir payer 1€ pour la refaire !

II / Après être entré :

Lors du passage au self, plusieurs plats (entrées et desserts) sont présentés. Vous êtes libre de choisir ce que vous voulez manger. Les cuisiniers vous servent ensuite le plat principal et vous demandent d'indiquer la quantité que vous voulez dans votre assiette.

Au réfectoire vous êtes libre de vous placer où bon vous semble, sauf en période de Covid 19 : vous mangez toujours avec les mêmes élèves de votre classe à la table que le surveillant vous indique.

III / À la fin du repas :

Un système de tri des déchets a été installé au sein du self. Il est composé de poubelles servant à déposer :

- le pain
- la nourriture et les serviettes
- le plastique

Quand vous avez vidé votre assiette dans les poubelles indiquées, vous allez déposer votre plateau au coin "lavage" : le système est composé de plusieurs bacs pour recevoir :

- les verres
- les couverts et les bols
- les assiettes
- les plateaux

Bon appétit !

INTERVIEW DE NOTRE "CUISTOT"

Nous avons interviewé Eric Gonthier, le cuisinier en chef du collège.

1) Quels sont vos horaires de travail ?

Les lundis, mardis, jeudis et vendredis, je travaille de 6h00 à 11h30 puis de 11h50 à 15h15. Le mercredi, je travaille de 6h00 à midi.

2) Comment sont confectionnés les repas ?

Les repas sont choisis par le cuisinier et préparés dans les cuisines du collège. Nous proposons notamment des aliments bio et / ou de production locale.

3) Combien y a-t-il d'agents en cuisine ?

Nous sommes 2 cuisiniers à temps plein et un à temps partiel. En tout, 8 personnes travaillent au self.

4) Quel a été votre parcours avant d'arriver au collège Ledoux ?

J'ai exercé la profession de restaurateur dans divers endroits en France. J'ai travaillé notamment dans la restauration collective. Pour devenir cuisinier au collège, j'ai passé un concours que j'ai réussi. Je dispose d'une grande autonomie pour faire mon métier.

5) Quelles sont vos missions ?

Je m'occupe :

- de choisir les menus
- de préparer les commandes
- de gérer le stockage des aliments
- de la distribution
- du nettoyage de la cuisine

Je suis en relation avec le gestionnaire du collège pour décider des menus et des commandes.