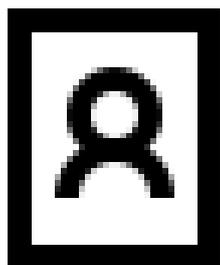


<http://clg-pierre-mendes-france-hecy.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1158>

Second de cuisine : Tout un métier

- Enseignements et activités pédagogiques - Pôle littéraire -



Date de mise en ligne : lundi 9 janvier 2023

Copyright © Collège de Chécy - Tous droits réservés

Armés de notre blouse, de nos sur-chaussures et de notre charlotte sur la tête, nous entrons dans la cuisine de la cantine du collège Pierre Mendès France.

[http://clg-pierre-mendes-france-checy.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-pierre-mendes-france-checy/local/cache-vignettes/L301xH400/20221129_095343-06922.jpg]

Frédéric Muria, 55 ans, habite Orléans. C'est lui qui tous les jours avec le chef et l'aide de cuisine prépare 540 plats. Dans la cuisine, tout le monde porte le même attirail pour éviter de contaminer les aliments.

Frédéric nous apprend très vite que dans la cuisine tout est organisé au millimètre près : une pièce pour les aliments chauds, une pour les aliments froids, une pièce lave-vaisselle, un sas de livraison, et bien d'autres pièces encore qui ont chacune un usage unique et spécial.

Derrière la ligne de self où tous les jours nous récupérons nos plats, se trouvent environ 13 pièces.

Pour notre second de cuisine, le destin était déjà tracé très tôt. A 10 ans, il préparait les plats chez lui avec sa mère. A 16 ans, c'est donc en toute logique qu'il a décroché son CAP cuisine.

En 35 ans de métier, il a eu le temps de travailler dans plusieurs établissements : le collège de Neuville-au-bois, le collège de Saint-Denis-en-val, le lycée Pothier et le lycée Voltaire d'Orléans.

En cuisine, ses coéquipiers disent qu'il est toujours de bonne humeur et investi.

Il est d'ailleurs sauveteur secouriste dans la cuisine.

Toute l'équipe se coordonne dès le début de la matinée jusqu'à midi pour fournir assez de nourriture.

Certains aliments sont livrés directement prêts mais la plupart des repas sont préparés sur place.

Tous les jours, une petite partie de chaque repas est récupérée pour la faire analyser.

Tous les emballages sont aussi gardés 6 mois.

Pour garder tous les aliments au chaud, ils sont mis dans une machine appelée étuve.

Même si tout est fait pour lutter contre le gaspillage, les restes doivent partir à la poubelle... Mieux vaut donc ne pas avoir plus gros oeil que gros ventre.

Romane Delaborde, Tiago Marques, Léa Rebaï et Ryan Fumoleau, élèves de 4D