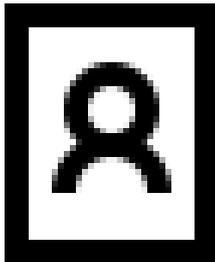


<http://clg-pierre-mendes-france-hecy.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1167>

Notre chef de cuisine au collège Pierre Mendès France

- Enseignements et activités pédagogiques - Pôle littéraire -



Date de mise en ligne : lundi 9 janvier 2023

Copyright © Collège de Chécy - Tous droits réservés

Notre chef de cuisine au 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/L301xH400/20221206_111018-2bf5e.jpg]

Nous avons quitté notre salle de cours pour aller découvrir le métier de Derbjar Touffik, chef de cuisine, âgé de 62 ans.

Ce dernier travaille en cuisine depuis 40 ans. Il réside à Orléans et vient chaque jour à Chécy pour nous préparer des plats au sein du collège. Il se réveille à 6h du matin et travaille jusqu'à 16h30.

C'est son métier « de coeur ». Même s'il reçoit de nombreux plats déjà préparés, il aime rajouter sa touche personnelle en proposant par exemple une sauce qu'il aura concoctée ou une épice. Mais son métier ne consiste pas simplement à cuisiner, il accueille également les élèves et les sert.

Après le service du midi, son travail n'est pas terminer puisqu'il doit encore ranger et nettoyer les cuisines avec ses collègues. Il nous précise que dans la restauration collective, l'hygiène est très importante et que tout doit être correctement nettoyé et désinfecté.

Si notre chef cuisinier apprécie travailler aux côtés des élèves, il regrette toutefois que certains se montrent irrespectueux en mettant par exemple les couverts dans la poubelle ou encore les chewing-gums dans les aliments. Ce qui l'énerve le plus, c'est le gaspillage alimentaire. Alors pensez tous à ne pas avoir plus gros oeil que gros ventre !

Interview faite par Mathéo, Lily-Rose, Yohan et Anissa. Classe de **4°E**