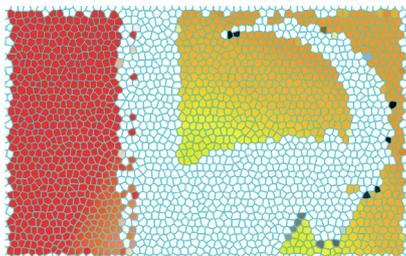


Les Gens d'HMV



Feuille de liaison des agents du CIAS HMV et de la CCHMV. Chaque mois, un focus service et des news. N°6 - Mai 2022

La Cuisine centrale L'interview de Nathalie Pires et Laurent Bruno

L'une est économiste, l'autre est chef cuisinier, tous deux travaillent en collaboration à la Cuisine centrale du Centre Intercommunal d'Action Sociale. Leur but : faire de chaque repas de la résidence autonome Pré Soleil un moment de plaisir.

La Cuisine centrale livre également :

- le portage de repas
- la cantine de Modane
- le multi-accueil Petit Poucet de Modane
- l'Accueil de jour de Fourneaux
- les cantines du périscolaire
- les cantines des centres de loisirs.

Ce qui représente 300 repas par jour au plus fort de la demande.

Nathalie, peux-tu nous présenter tes missions ?

En collaboration avec une diététicienne et le chef cuisinier, je conçois les menus des structures que nous fournissons en repas. Ma mission consiste également à gérer l'état des stocks de la Cuisine centrale, ainsi que leur réapprovisionnement, afin que l'équipe des cuisiniers puissent quotidiennement remplir sa mission, en qualité et en quantité.

Je fais mon approvisionnement auprès du Groupement Rhône-Alpes Alimentation (GRAAL), le fournisseur en produits alimentaires et diététiques des établissements publics de santé, sociaux et médico-sociaux de la région, mais nous accordons également une attention particulière aux filières courtes et nous achetons donc des produits, y compris bio, auprès de producteurs locaux. En tant



qu'économiste je suis également garante du respect des protocoles sanitaires qui assurent la traçabilité de notre service.

Et pour toi Laurent ?

Avec mes deux collègues cuisiniers, Arnaud et Gabin, mais aussi Véronique et Pascale aux préparations froides, nous confectionnons les repas. Ici nous faisons une cuisine familiale et de terroir préparée chaque jour. Nous avons un contact particulier avec les résidents de Pré Soleil, car nous les voyons tous les jours, la Cuisine centrale étant contiguë à la résidence autonomie. Nous sommes à leur écoute car ils apprécient les mets traditionnels et régionaux, mais ils se laissent aussi séduire par des spécialités, le sucré-salé, les plats à thèmes... La cuisine c'est la vie ! Nous échangeons beaucoup avec eux, les repas dans une journée sont des rendez-vous importants. On fait tout pour qu'ils soient des moments de détente et de contentement.

Qu'est-ce qui est méconnu dans votre travail ?

Par exemple, la précision et l'équilibre dans la conception des menus des enfants, avec des mesures précises et pas mal de règles à respecter. Nous suivons un plan alimentaire très détaillé.



Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre travail ?

La relation avec les collègues, les résidents, la recherche de la qualité dans la conception et la réalisation des repas et le bien-être de ceux qui sont destinataires de nos repas.

Quelles sont les plus fortes contraintes ?

Gérer les approvisionnements, les quantités dans la fourniture des repas, qui varient d'un jour à l'autre. Un samedi on peut faire une soixantaine de repas, le lundi qui suit 300 et le mercredi 200 repas. Il faut s'adapter en permanence. Il y a aussi le stress lié à la gestion du temps, surtout quand nous avons 300 repas à confectionner !

Une insatisfaction ?

Nous aimerions proposer plus de repas à thèmes (Ndlr : pour la résidence Pré Soleil), exemple le repas maghrébin : avec Stéphanie, l'animatrice, on avait recherché des recettes, vu la faisabilité avec les cuisiniers, et mis en œuvre le projet. Ces repas à thèmes créent de belles ambiances dans la salle du restaurant de la résidence, mais on en fait moins qu'avant.

Une satisfaction ?

La relation avec les résidents, les structures pour lesquelles nous faisons les repas, le travail en équipe. Le travail bien fait.

Bienvenue à Marie-Fanny et Mathis

En lien avec l'absence momentanée d'Arnaud Carboni pour convenances personnelles et la volonté du territoire HMV de conforter/développer ses actions en matière de VTT et de randonnée mais pas que..., deux agents intègrent sur un temps déterminé le service Activités de Pleine nature (APN) de la CCHMV.

Mathis Derieux (présent sur le territoire chaque lundi et mis à disposition par une société privée pour tout ce qui a trait à l'exploitation) aura à sa charge le pilotage de l'entretien du réseau de sentiers et des aménagements de randonnée et VTT ainsi que le suivi de la flotte d'éco-compteurs.

Marie-Fanny Rigolet, recrutée pour un an dans un objectif de développement de la randonnée et du VTT, aura à sa charge 3 grandes thématiques : le pilotage des projets d'aménagements, la réalisation des différents documents d'information pour cet été 2022 ainsi que la mise en œuvre du plan d'actions issues des « expériences clients » menées ces dernières années sur notre territoire en matière de randonnée et de VTT. Pratiquants du VTT ou randonneurs, n'hésitez pas à échanger avec eux !



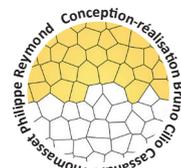
Si tu pouvais vivre une journée dans un autre service ou occuper le poste d'un autre collègue ?

Nathalie : Je serais animatrice au service de l'Enfance, pour avoir en direct le retour des enfants sur les plats que nous leur servons.

Laurent : Passer une journée au service Activités de Pleine Nature, pour être dans la nature.

Connaissez-vous bien les autres services de la CCHMV ?

Non, peut-être parce que l'on est très investis dans nos missions à la Cuisine centrale, qui est un univers très spécifique ?...



En page 2
Spécial info CST
Elections en décembre