Le gérant de la cantine

Article de Helloïs, Paul et Antoine
1re STMG

Le vendredi 5 mars, nous nous sommes rendus à la cantine du Lycée Notre-Dame de Boulogne pour interviewer le gérant de celle-ci. Nous avons donc pu lui poser de nombreuses questions auxquels il a répondu.

Présentation

A 10h du matin nous sommes allés à la cantine avant le service du midi, car nous avions rendez vous avec Olivier, le gérant, dans la partie du bas, cette cantine étant composée de 2 salles et 2 cuisines, une au rez-de-chaussée et l'autre située au premier étage. Olivier est dans cette cantine depuis 6 années et depuis le début il endosse la profession de gérant. En tant que gérant, il est à la tête de 8 personnes qui ont chacune une fonction distincte. En effet, certaines sont désignées pour la plonge d'autres pour les plats chauds, les entrées ou encore pour la mise en place du matériel.

Les études

Olivier à fait des études qui n'ont pas grand rapport avec sa profession. En effet il a fait des études d'informatique puis de gestion.

Journées types

Dans la majorité des organisations le gérant a souvent les journées les plus remplies. En effet, Olivier arrive à 6h du matin au lycée, il s'occupe des mails qu'il a reçus pendant la nuit, il reçoit les livraisons des fournisseurs, il s'occupe de la gestion, etc.
A l'heure du service, il gère les équipes et il sert les étudiants et les membres du personnel et du corps enseignant. Les journées d'Olivier et ses collègues ne se ressemblent pas, effectivement la cantine voit son affluence se modifier à travers les jours de la semaine. La grosse journée de la semaine est le jeudi où la cantine peut recevoir jusqu'à 650 couverts et au contraire, la journée ou l'affluence est la plus mince est le vendredi avec seulement 380 couverts.

Les menus de la cantine

Enfin, pour l'élaboration des menus, Olivier nous expliqua que la confection de ces derniers se faisait par période. C'est-à-dire que chaque période entre les vacances il établit un menu pour les 6 ou 7 semaines à venir. Ces menus sont soumis à quelques contraintes, ils doivent respecter un certain budget donné par la société et ils sont ensuite envoyé chez une nutritionniste afin de les étudier et de les valider.

Conclusion

Après cet échange avec Olivier, nous avons pu constater la difficulté de son métier et toutes les responsabilités qu'il assume. Il doit gérer une équipe de 8 personnes, recevoir les commandes, gérer les différents services, etc.