



UNE JOURNÉE AVEC ...



JEAN-CLAUDE AIGROT

Technicien Restauration de l'Association

Diplômé de l'école Hôtelière, puis restaurateur à son compte, Jean-Claude est arrivé à l'Adapei de Haute-Saône en tant que cuisinier à Lure (Foyer de Vie et MAS) il y a plus de 25 ans. En mars 2018 et après la restructuration globale du système de restauration, Jean-Claude se voit alors promu Technicien Restauration, un tout nouveau poste, transverse aux 12 sites de l'Association.

08H00

Début de journée pour Jean-Claude

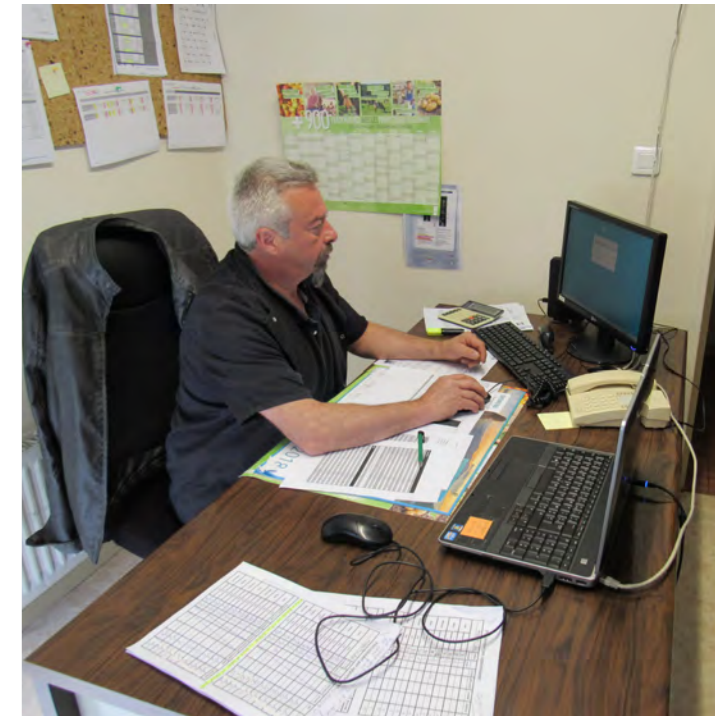
Il est 08h00 ce matin lorsque je rencontre Jean-Claude dans son bureau à Lure. Son poste est transverse aux 12 établissements de l'Association et il fait partie des effectifs du siège, mais ayant travaillé depuis plus de 25 ans sur le site de Lure, il aime garder ses petites habitudes !

« Mon poste est tout nouveau et il a fallu tout mettre en place, quelques fois, je me demandais par où commencer. »

Le poste de Technicien Restauration a été créé suite à la restructuration du système de restauration de l'ensemble des établissements de l'Association. Désormais, tous les établissements ont le même prestataire, la même qualité et le même coût de facturation, ce qui était loin d'être le cas avant.

Le rôle principal de Jean-Claude est donc de coordonner et gérer ce nouveau système, mis en place avec Estredia. Jean-Claude travaille donc en partenariat avec les Directions, les cuisiniers sur les sites et avec le prestataire. Il est le conseiller des cuisines !

« Je suis l'intermédiaire entre Estredia et les établissements, je gère les petits problèmes du quotidien : c'est l'une de mes missions principales ».





UNE JOURNÉE AVEC ...

11H00

En route pour Gevigney...



Parfois, Jean-Claude vient également en soutien aux équipes de cuisine dans les établissements, lors de congés ou d'arrêts maladie par exemple. Il a donc une fonction de remplaçant. Aujourd'hui, c'est le premier jour dans le nouveau bâtiment de Gevigney, c'est la première fois que les travailleurs vont manger dans ce tout nouveau réfectoire. La Direction de l'établissement a donc sollicité Jean-Claude pour venir aider l'équipe cuisine sur place.

« Pour un démarrage comme celui-ci, je me dois d'être un soutien, cependant, je ne m'impose pas, j'attends qu'on me sollicite »

La nourriture est livrée par le prestataire et arrive directement en barquette (liaison froide). Les cuisiniers doivent donc effectuer une remise en température, ainsi que, pour la majorité, une mise en plat pour que le repas soit plus agréable et plus apprécié des usagers.

« Globalement, les personnes accueillies sont satisfaites de leurs nouveaux repas »

14H00

Petit point avec Jean-Christophe



Après le «rush» de midi, c'est le moment pour Jean-Claude de faire un point avec son responsable, Jean-Christophe Gamba, basé au siège social. Tous deux travaillent actuellement sur une enquête de satisfaction qui sera très prochainement mise en place. Ce nouveau mode de restauration, ayant été au coeur de nombreux a priori, a pourtant été accepté avec succès. C'est en tout cas ce qu'en ressortent les premiers échos. Les résultats de l'enquête nous permettront d'être plus concrets.

La mesure de la satisfaction des usagers ne s'arrêtera pas à l'enquête de satisfaction, Jean-Claude commence à mettre en place des «commissions menu» trimestrielles. Ce sera le moment d'écouter toutes les requêtes et de discuter sur la qualité, les quantités, les textures, etc. Les personnes accueillies, la direction, éventuellement des parents et des représentants d'Estredia seront présents à ces commissions.

La restauration est un domaine sensible en ce qui concerne les normes d'hygiène. Jean-Claude doit veiller à ce qu'elles soient minutieusement respectées. Dans cette démarche, un plan de maîtrise sanitaire est en train d'être mis en place. Il s'agit d'homogénéiser toutes les règles de sécurité dans un classeur, pour chaque établissement.

« Les règles d'hygiène doivent être rigoureusement respectées. Je me charge de former le personnel et de le sensibiliser aux nombreux contrôles qu'il faut effectuer et conserver ».

16H00

Un peu de facturation

En fin de journée, Jean-Claude, de retour dans son bureau à Lure s'attelle à un peu de facturation. En effet, il doit contrôler les factures de l'ensemble des 12 sites, envoyées par Estredia, et vérifier que tout est conforme (respect du budget alloué, des quantités...)

« Avant, en tant que cuisinier, mes journées étaient toutes construites de la même manière, désormais mon travail est beaucoup plus diversifié et je me dois d'être plus polyvalent. Ce changement de poste a aussi été un changement de vie, car je n'étais, par exemple, pas habitué à avoir des week-end ou des jours fériés ! Je me suis très vite adapté à ce changement de poste »

