

FOCUS MÉTIER :

CUISINIER.E

Igor Kantardzic est cuisinier à la Fontenaysienne. Poste qu'il occupe depuis deux mois, après avoir été pendant deux ans officier dans les écoles de la Ville, puis deux autres années chauffeur-livreur. Il travaille désormais « au début de la chaîne », c'est-à-dire à la production des repas. « *Avant de rejoindre la collectivité, j'étais dans le privé, indique Igor. J'ai deux diplômes d'hôtellerie et je travaillais comme responsable de restaurants.* »

L'équipe de cuisiniers est répartie entre trois secteurs : le froid (les entrées), le chaud et le déconditionnement. « *Nous tournons chaque mois ou tous les deux mois sur les secteurs, à la fois pour être polyvalent et pallier les absences. Nous sommes quatre en cuisine et nous travaillons en binôme. Par exemple, le menu du jour était : épinards béchamel, quenelles sauce curry. J'étais chargé de préparer la sauce à partir de la fiche technique, établie par le chef en concertation avec l'équipe. Nous œuvrons quotidiennement pour améliorer les recettes. Nous avons ainsi banni les produits industriels et nous transformons nous-mêmes les produits primaires. Une fois la recette réalisée, nous faisons des pots témoin pour chaque denrée, puis nous plaçons les plats en cellule de refroidissement. Après quoi, nous mettons les couvercles et les étiquettes indiquant toutes les informations nécessaires : le nombre de portions, à quelle température doit être réchauffé le plat, etc.* » Igor souligne également qu'il est « *très plaisant de faire de la cuisine nourricière* » et que c'est « *chaque jour un vrai défi de cuisiner pour un aussi grand nombre d'enfants* ».



IGOR KANTARDZIC

Cuisinier

