

LE CHEF NOUS OUVRE LES PORTES DE SA CUISINE !



*Mardi 07 mars :
rendez vous à la cantine
pour une interview du
chef cuisinier.*



Sirandou : Ça va faire combien de temps que vous exercez ce métier ?

B. Fourgeau : *Ca va faire 34 ans que je suis cuisinier.*

S. : Quelles sont vos ambitions pour exercer ce métier ?

B.F. : *C'est de nourrir de façon équilibrée et gustative et faire une cuisine familiale qui soit appréciée de tous.*

S. : A quelle heure vous commencez votre journée et à quelle heure vous la terminez ?

B.F. : *Je commence ma journée à 6h30 du matin et je la termine à 15h30 l'après midi.*

S. : Quel diplôme avez-vous pour devenir cuisinier ?

B.F. : *Pour devenir cuisinier j'ai fait un BEP cuisinier*

S. : Combien y a t il d'employés qui travaillent avec vous ?

B.F. : *Il y a 1 agent qui m'aide à plein temps et 2 agents qui m'aident pendant deux heures.*

S. : Avez-vous exercé d'autre(s) métier(s) avant d'être cuisinier ?

B.F. : *Non, je n'ai pas exercé d'autres métiers avant.*

S. : Si un jeune veut faire cuisinier quels conseils lui donneriez vous ?

B.F. : *Il faut au départ être gourmand, curieux d'apprendre et être discipliné dans son travail et vis-à-vis de l'équipe. Savoir écouter, enregistrer et mettre en pratique les ordres du chef.*

