

---

## [Interview de Madame Tisserand : la restauration scolaire](#)

**Madame Tisserand, chef de site et référente restauration nous parle de son métier et de son expérience avec les enfants.**

**Depuis quelle année exercez-vous votre métier de chef de site et de référente restauration ?**

J'ai entamé ma carrière de référente en 2008, puis j'ai été nommée chef de site en 2011.

**Parlez-nous de votre métier et de votre rôle auprès des enfants ?**

Mon métier consiste à gérer l'organisation de la préparation et du service au moment du repas et des goûters, dans les écoles maternelles et élémentaires. Je m'assure que tout se passe bien. Pour illustrer mes propos je vais vous décrire mes journées. Elles débutent par la récupération des effectifs de la cantine que je transmets au service restauration. Je réceptionne et contrôle la marchandise qui est livrée par Sogeres. Mon équipe et moi-même effectuons la préparation des entrées et des desserts, puis nous mettons les plats en chauffe afin que tout soit prêt pour 11H30. Dès que les enfants des classes élémentaires arrivent, nous leur servons le plat chaud, l'entrée est en libre-service ainsi que les fromages et desserts. Nous répondons aux différentes questions posées par les enfants lors du passage au self. En ce qui concerne les maternelles, nous assurons le service à table avec les ATSEM. Une fois le repas terminé, nous effectuons la remise en état des locaux, nous nettoyons les tables, les chaises et le sol ainsi que la plonge pour la vaisselle utilisée. Par la suite, nous préparons puis servons les goûters aux enfants. Une fois le goûter terminé comme pour le repas, nous effectuons la remise en état des locaux ainsi que la plonge.

Nous avons une amplitude horaire de 8H30 à 17H45.

**Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?**

Ce qui me plaît dans mon métier c'est l'esprit d'équipe, la satisfaction et les échanges avec les enfants. Le relationnel entre les différents corps de métier (ATSEM, animation, enseignants et directions scolaires). Le soutien et l'entente au sein de mon équipe est un point essentiel pour moi. J'apprécie les moments de notre pause où l'on peut échanger librement et relâcher la pression.

**En conclusion, pouvez-vous nous expliquer quel est le ressenti des enfants sur l'organisation et sur la qualité de la restauration ?**

Les enfants apprécient fortement l'organisation en service continu. Ils peuvent venir manger quand ils le décident et peuvent quitter le réfectoire une fois leur repas achevé, sans attendre leurs camarades, ce qui leur permet de profiter de diverses activités.

Ils apprécient de pouvoir choisir entre deux différentes entrées et desserts. Ils sont friands des repas à thèmes.

---

Ils sont très attentifs et participent pleinement aux animations de restauration avec notre partenaire Sogeres. Ces animations leur permettent de découvrir des fruits et légumes qui leur sont inconnus.

Publié le 23/04/2019