

INTERVENTION DE LA CGT SUR LA CUISINE CENTRALE DES CANUTS

Tout d'abord, nous sommes étonnés de l'a priori positif avec lequel le rapport est rédigé. Cela nous apparaît relativement caricatural alors que nous n'avons à ce jour qu'un recul de 5 mois de fonctionnement de la cuisine centrale des canuts pour une production de 1200 repas par jour.

Il nous est proposé d'acter le doublement de la production, ce n'est pas de bon augure alors que certaines difficultés n'ont pas été totalement levées. Nous aimerions d'ailleurs savoir si les chiffres avancés de 2000 à 3000 repas sont un lissage de sa production sur l'année et dans ce cas, quelle sera la quantité de repas lors des mois représentant les pics de production.

Vous nous proposez la possibilité de recruter un agent administratif de catégorie C sur le poste de responsable approvisionnement : nous ne pensons pas que la solution réside en un changement de filière.

Au vu des caractéristiques du poste, nous pensons qu'il peut et doit être occupé par un technicien qui se doit d'avoir des connaissances en restauration.

D'autre part, nous avons un coordinateur de production qui encadre 11 personnes, et là aussi le poste mériterait d'être revu à son juste niveau.

Pour aller plus loin, dans la logique de la région de hiérarchisation de cette entité, pourquoi ne pas évoluer le poste du responsable de la cuisine centrale en un poste de cadre A.

En ce qui concerne l'organisation des remplacements et de la nomination d'un poste de titulaire remplaçant : Nous pensons que ce n'est pas suffisant. Autre point, nous ne comprenons pas comment des cuisiniers des cuisines satellites pourront effectuer des missions ou remplacement en cuisine centrale quand on considère qu'ils seront seuls pour couvrir le besoin dans l'établissement. Donc à qui incombera leurs remplacements !

Encore une chose, nous sommes dans le flou en ce qui concerne les effectifs des établissements qui voient leur cuisine devenir satellisée. Nous demandons qu'un point soit fait sur l'avant et l'après car il apparaît que cette mutualisation de la restauration s'appuie beaucoup sur les services généraux par les glissements qui tendent à s'opérer de fait.