



## Dans le coulisses de la cantine !

Pôle 4 : déguster

Le vendredi, notre groupe a rencontré M. Meunier, chef cuisinier à la restauration scolaire du Lycée d'Ambérieu.

### Organisation et coordination

Pour M. Meunier, comme pour son équipe, l'essentiel est de servir chaque jour **1500 repas** à des lycéens...affamés. Cela nécessite une excellente organisation et une parfaite organisation en cuisine. Chaque employé occupe un poste de travail particulier et a à un rôle propre ; certains s'occupent des entrées par exemple, d'autres de la viande...

### Une équipe au service du goût !

Chaque jour, les cuisiniers essayent de proposer plusieurs plats afin de s'adapter à tous les goûts. Selon les jours, on peut même se servir à volonté !



### Les contraintes du métier

Outre les diverses allergies dont il faut tenir compte, la réglementation sur l'hygiène et le budget sont des contraintes fortes. Il faut imaginer un repas attractif avec un peu plus de 2 euros! Dans ces conditions, acheter aux producteurs locaux est souvent difficile.

### Faire vibrer les papilles !

Pendant ce temps, M. Meunier nous préparait du pain perdu à la truite et au basilic. La dégustation nous a beaucoup plu !

*Maléna, Ilian, Ailya, Katell, Lisa 4B*



*M. Meunier, cuisinier au Lycée de La plaine de l'Ain explique son métier aux élèves*