



SUPAP FSU Syndicat Unitaire des Personnels des Administrations Parisiennes
SECTION Petite Enfance

03 20 12 02 43
50, Avenue Daumesnil 75012 PARIS
supapfsu-pe@gmail.com
@supapfsupetiteenfance blog : www.supap-fsu.org



La matinée ordinaire d'une ATEPE en cuisine

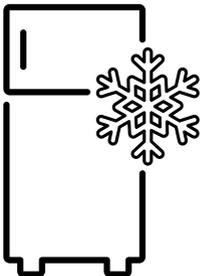
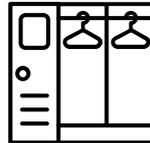


6h 30 Je sors de chez moi je n'ai pas le temps de prendre un petit déjeuner, je suis pressée car il y a toujours des problèmes de transport je crains d'être en retard. Aujourd'hui j'ai un menu avec beaucoup d'épluchages. Je planifie tout mentalement, chaque détail est soigneusement pensé, ce qui me rassure car le temps est compté et je souhaite éviter d'être en difficulté.



7h55 J'arrive devant la crèche. Habituellement, je suis là à 7H45, ça risque d'être compliqué d'envoyer le repas à l'heure. Je sors les poubelles avant ma prise de service pour arriver en avance en cuisine.

7h57 Je descends au vestiaire, je me lave les mains et je mets la machine à laver en route que ma collègue a préparée la veille. Puis, je vais au vestiaire, me déshabiller et enfiler ma tenue.



8h05 J'arrive en cuisine, j'enlève mes bagues, je me lave les mains, je mets le tablier et la charlotte. Je vérifie la température du top, du frigo et du congélateur. Je les reporte sur la feuille de traçabilité des températures et j'allume les plaques de cuisson.

8h15 Je me lave les mains, désinfecte les paillasse. Il faudra que je pense à revenir dans 5 minutes rincer les plans de travail. Aujourd'hui il y aura 24 grands, 22 moyens et 15 bébés dont un enfant ayant un PAI "protéine de lait de vache", il ne faut absolument pas que je l'oublie.

En attendant, je sors du frigo les fruits et légumes dont j'ai besoin.

Je lave et épluche 15 pommes et 10 poires pour la compote des bébés et les mets à cuire dans un peu d'eau.

L'adjointe me prévient que ma collègue de 8H30 est en arrêt maladie pour la semaine. Nous serons deux pour le reste de la semaine. Ma collègue est en poste aménagé et ne peut donc pas venir m'aider; je vais être seule en cuisine, cela arrive fréquemment et sur de longues périodes. De plus, le lave-vaisselle est en panne depuis la semaine dernière. Le dépanneur est venu et il faut commander une pièce. Le délai est d'un mois. Je sais que je vais gérer mais à qu'elle prix? Cette situation me stresse énormément. Il m'est déjà arrivé de faire des crises d'angoisse sur mon lieu de travail ou dans les transports, tellement je suis fatiguée. Lorsque que je rentre chez moi, je suis obligé de descendre du bus avant mon arrêt car je suffoque; cela est l'effet de l'épuisement et du stress.

Allez, je n'ai pas le temps de m'apitoyer sur mon sort.

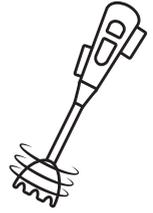


8h30 Je décontamine les clémentines dans une solution de vinaigre (5ml pour 1litre d'eau), je les répartis dans 4 assiettes, les filme et les positionne sur les chariots des sections. Il y a 6 coins repas au total, dont deux sections de bébés.

Je décontamine les tomates puis les réserve dans le top pour qu'elles ne perdent pas en température. Il faut qu'elles sortent de la cuisine lors du service à une température inférieure à 10 degrés.

Vite, je lave les carottes, les oignons et les poireaux qui sont très sableux. Heureusement, il n'est pas nécessaire de les décontaminer car ils vont passer en cuisson. Je me lave les mains pour passer du coté propre. J'épluche les carottes, les mets dans le robot coupe qui me sert à les trancher en rondelles. Je fais revenir les oignons, puis j'incorpore les carottes. Pendant ce temps, je coupe finement à la main les poireaux. Mes mains me font mal; elles sont rougies par l'eau froide.

8h45 La compote est cuite, je la mixe et je la répartis dans les ramequins. Je dois attendre que les vapeurs s'arrêtent pour la filmer. Je place la plaque réfrigérée que j'ai sortie du congélateur et les ramequins dans la boîte isotherme pour faire baisser la température des compotes en dessous de 10°C dans les deux heures.



9h10 Je dois mettre :

- En cuisson les cuisses de poulet et la purée des bébés.
- Couper, répartir, filmer et positionner le pain sur le chariot.
- Couper, répartir, filmer et mettre au frigo le fromage
- Couper, assaisonner, répartir, filmer et mettre au frigo les tomates



J'essaie d'ouvrir le moins possible le TOP car il monte très vite en température. Si la température des aliments est au-dessus de 10°C, je ne pourrai pas envoyer les plats. Si la ville investissait dans du matériel professionnel ça nous simplifierait le travail.

Entre chaque action, je me lave les mains et désinfecte les paillasses. Je me lave les mains plus d'une vingtaine de fois par matinée.

Le TOP est organisé pour éviter de se tromper de sections et de PAI. Sur la grille du haut je dispose les préparations des grands, sur la grille du milieu les repas des moyens et sur la grille du bas les repas des bébés.

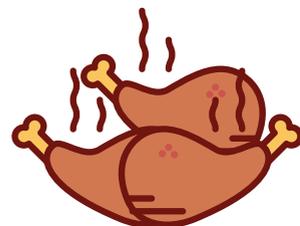
9H55 Je dois laver toute la batterie de cuisine qui s'est accumulée, l'évier déborde et je n'ai pas de lave-vaisselle. J'apporte une vigilance particulière quand je passe du côté sale, comme le changement de tablier. Ensuite j'essuie la vaisselle à l'aide de torchons. Ils sont tolérés en crèche, mais nous devons les mettre dans le bac de linge sale dès qu'ils sont humides. Je vais en utiliser beaucoup aujourd'hui, car la vaisselle ne sèche pas quand elle est lavée à la main. Je pense déjà à la vaisselle de ce midi; je vais être seule pour débarrasser les chariots, les laver, nettoyer les bacs, laver la vaisselle, vider et laver les poubelles, essuyer la vaisselle, compter les verres, les couverts, les assiettes, les coupelles à dessert et réinstaller les chariots pour le lendemain.



10h15 Le livreur me fait signe à la fenêtre pour que je lui ouvre la porte. Il livre tous les mardis et jeudis. Je l'accueille, heureusement que je n'étais pas en train de mixer le poulet pour les bébés car le risque de contamination est très élevé et demande une vigilance très importante. La température ne doit absolument pas baisser. Je dois être rapide et très vigilante également à la livraison de la commande car les produits sont surgelés et frais. Le livreur me laisse les caquettes empilées dans le couloir. Je vérifie d'abord la température des produits congelés en mettant le thermomètre entre deux sacs de brocolis. J'inscris la température sur la feuille et je les range. Je vérifie ensuite la température d'un produit frais puis je range la viande, les fromages, les yaourts... Je constate qu'il manque des fromages, il ne faut pas que j'oublie d'appeler Sodexo dans la matinée pour leur signaler. Il me reste 4 caquettes avec les fruits, les légumes, les pâtes etc... Je les rangerai une fois que j'aurai terminé le service.



10h25 Les cuisses de poulet sont cuites, je dois les décortiquer en me dépêchant car la température ne doit pas baisser en dessous de 63 degrés Celsius. Pour éviter de me brûler j'enfile trois paires de gants les uns sur les autres, ce sont les consignes que nous avons eues en formation HACCP. Malgré ces précautions mes mains me brûlent.



Je dois être très vigilante pour qu'il ne reste pas de cartilages ou des petits os. Je crains toujours qu'un enfant s'étouffe. Je mixe les morceaux de poulet pour les bébés et les moyens dans le robot coupe. Je me dépêche car le "mixé" refroidit rapidement et le risque de contamination est plus élevé. Vite, je répartis dans quatre bols isothermes. Si la DFPE faisait le choix des escalopes plutôt que des cuisses de poulet, ça éviterait qu'on se brûle, réduirait les accidents avec les enfants et diminuerait notre charge de travail.



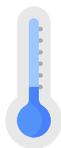
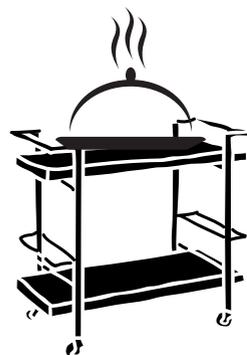
Je répartis les carottes et les poireaux dans 4 plats de service et je les remets au four pour les maintenir au chaud.



10h40 Je regarde la pendule, vite il me reste très peu de temps pour mixer la purée. Il ne faut pas que j'oublie de prélever de l'eau de cuisson et de la purée avant de rajouter le lait pour du bébé qui a un PAI "sans lait". Il m'arrive dans la précipitation, d'oublier cette étape. Heureusement qu'il y a des petits pots en dépannage.

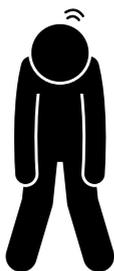
Je prépare 2 bacs isothermes pour les bébés et deux plats pour les moyens. Certains moyens mangent en "morceaux" et d'autres en "mixé". Je prélève le plat témoin, prends la température, puis l'inscris sur le relevé de température et sur les chariots de service.

Ensuite, je dispose les plats sur les chariots. Je sors les bols de poulet mixé du four, je prends la température et les dispose sur le chariot des bébés.



10h45 Je sors les compotes du bac isotherme et je vérifie que la température est bien descendue en dessous de 10°C. C'est bon, elles sont à 9°C, je peux les mettre sur le chariot.

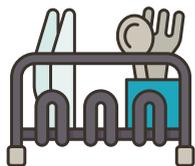
10h50 J'envoie le chariot des bébés. Je pense à rajouter quelques morceaux de pain pour les plus grands et le bol de purée sans lait qui est identifié.



10h55 Retour en cuisine. Je me lave les mains, je sors tous les plats qui restent au four et les place sur les chariots de service. Je dispose également les préparations qui sont dans le TOP, je prends les températures et les plats témoins des tomates, du fromage, des légumes et du poulet en morceaux. Je désinfecte avec une lingette, puis je rince le thermomètre entre chaque prise de température. J'emmène les chariots dans les sections de grands et des moyens qui se trouvent à l'étage.

Ouf ! J'ai pu envoyer tous les chariots dans les temps, mais je suis vidée. Il me reste encore énormément de travail.

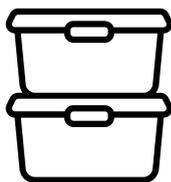
11h15 Je n'ai pas le temps de faire le tour des sections pour assister au moment du repas, car il me reste la vaisselle de la préparation, le nettoyage de la planche verte, la décontamination du robot mixeur (lames et bol), le nettoyage de la cuisine et de la girafe. J'immerge le tout dans une solution désinfectante pendant 15 à 20 minutes. Ensuite, j'essuie le matériel avec du papier à usage unique, puis je filme les appareils et les mets au frigo. Je colle ou reporte toutes les étiquettes de traçabilité dans le cahier dédié pour le fromage, les pomme de terre, les cuisses de poulet et le lait 2eme âge... Je vais ranger les deux caquettes laissées par le livreur dans le couloir, l'épicerie dans la réserve et les fruits et légumes dans le réfrigérateur.



11h55 Le chariot des grands revient en cuisine. Je m'attaque à la vaisselle. J'en ai au minimum pour 30 minutes pour chaque chariot. Je suis découragé, épuisé, j'en ai marre...

Je me motive, de toute façon je n'ai pas le choix. Je commence par la vaisselle la plus propres: verres, couverts puis assiettes et plats de service. Je réserve les poubelles pour la fin. Je lave et désinfecte le chariot. Je me lave les mains. J'essuie, je compte et range la vaisselle dans les bacs.

12H25 Je récupère le chariot des moyens. Je répète les mêmes gestes que pour le chariot des grands.



12h55 Je fais chercher le chariot des bébés. Je recommence encore une fois l'opération vaisselle, lavage, désinfection et essuyage. Je compte et je range la vaisselle. Je lave et désinfecte l'évier de la plonge.

13h30 Je décroche le sac de la poubelle, puis je la désinfecte. Je jette ensuite le sac poubelle de la cuisine dans le conteneur du local. Je me lave une énième fois les mains.

Je prépare la solution désinfectante, je la repartis au sol. Je frotte avec le balai-brosse et je racle.

Je n'en peux plus, j'ai soif, je n'ai pas pu boire de la matinée, je n'ai pas pu aller aux toilettes non plus. C'est vraiment épuisant d'être seule en cuisine, je ne comprends pas pourquoi il n'est pas obligatoire d'être deux en cuisine au vu du travail à effectuer dans un temps donné.



13H45 Enfin ma pause, je vais manger rapidement. Je vais ensuite m'installer dans l'atrium pour m'allonger sur un tapis et me reposer. J'ai mal partout, mon dos et mes pieds me font particulièrement souffrir. La sieste sera courte car je dois retourner en cuisine à 14h30 pour préparer le goûter. A cause de cette panne de lave-vaisselle je partirai une fois de plus en retard ce soir.

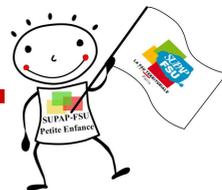


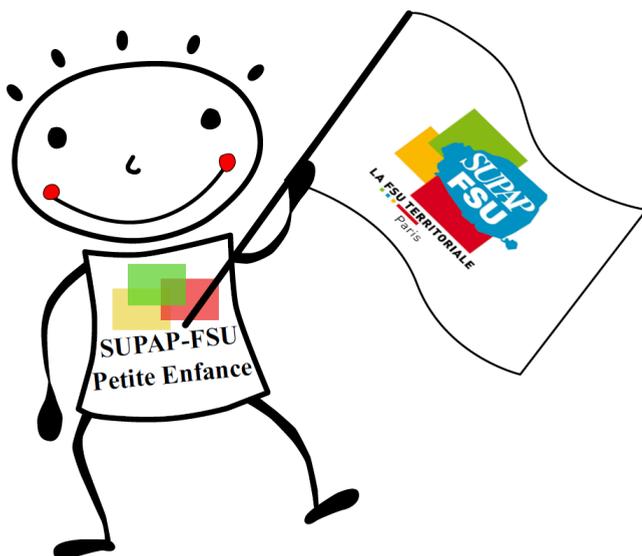
Cette déclaration n'a pas pour but d'être ennuyeuse ou divertissante, mais bien de prendre conscience de la réalité du travail des ATEPE, où le rythme est effréné, cadencé et les normes d'hygiène sont très nombreuses et très strictes. Une ATEPE reste en moyenne 6 à 8 h par jour debout au travail. C'est la profession la plus touchée par les TMS, les postes aménagés et les inaptitudes. Elles sont aussi très nombreuses à être victimes de dépressions et de Burn out au travail.



Le SUPAP FSU demande :

- Qu'un ratio maximum obligatoire soit établi d'1 ATEPE pour 15 enfants
- Qu'il y ait minimum 2 ATEPE en cuisine
- Une prime de 300€ net/ mois pour les ATEPE du pôle de remplacement
- Qu'une prime de mobilité de 50€ net/jour soit donnée aux ATEPE volontaires allant remplacer dans d'autres structures
- Que soit élaborée une nouvelle fiche de poste, détaillée et respectée dans tous les EAPE, JEP compris.
- Que soit fournie une dotation vestimentaire d'été et des chaussures plus légères
- Qu'il y ait un stock de lave-vaisselles, lave-linges et sèche-linges pour dépanner les EAPE dans les 2 jours
- Que soit arrêtées les livraisons d'une structure à l'autre faites par les ATEPE (couches, lait, dotations...)
- Que l'heure de pause méridienne soit respectée, sans avoir à réceptionner une livraison, sans avoir à s'occuper du linge car l'heure de pause est non rémunérée
- Que des sujets spécifiques ATEPE soit prévus à chaque journée pédagogique
- Que le dernier horaire soit 9 heures
- Que soit donné, tous les ans, au minimum 3 formations, dont une en bureautique
- Que soit arrêté la pression, la surveillance permanente du travail et l'infantilisation des ATEPE





Syndicat Unitaire des Personnels des Administrations Parisiennes

50 avenue Daumesnil 75012 PARIS

06 29 12 02 48

supapfsu.pe@gmail.com