

Interview de Floriane

1- Peux-tu nous présenter ton apprentissage ?

Je fais un CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration) par apprentissage à la MFR de Brissac Quincé. Je travaille à la résidence Tharreau, c'est un EHPAD à Cholet. Je fais de la cuisine collective, on fait à manger pour les résidents. Je travaille avec mon chef gérant, Damien, Alexandre, Anthony et les autres sont des remplaçants.

2- Depuis le début du confinement, les conditions de travail ont-elles changées ?

Oui. Maintenant, depuis lundi, on prépare les charriots et on fait des tableaux. Ce sont les professionnels (tous ceux qui travaillent à la résidence (même les lingères, les personnes de l'accueil, l'agent d'entretien) qui les emmènent dans les chambres. Les résidents sont confinés dans leur chambre. En cuisine l'organisation est différente car il n'y a pas de service le midi. Un service de charriots part à 11h00 (entrées et desserts) et à 12h00 les plats. Après, on fait le ménage ou la plonge et on mange à 13h30. La gouvernante nous a fait une feuille pour qu'on sache dans quel pôle est chaque résident, ça nous aide. Certains résidents ne comprennent pas, ils voudraient sortir de leur chambre.

On doit porter des masques, on les garde deux jours de suite et on prend notre température en arrivant. On change les gants à chaque préparation, à chaque plateau, donc aujourd'hui j'en ai utilisé à peu près 30 paires.

3- Comment vis-tu cette période particulière ?

Je suis un peu fatiguée mais je préfère travailler parce que les journées seraient longues si je restais chez moi. Je suis contente d'aller travailler.

4- Les personnes que tu vois à la résidence sont-elles reconnaissantes de votre travail ?

Non pas forcément car je ne vois pas les résidents. Certaines personnes que je connais me disent que j'ai du courage et qu'il faut que je me protège aussi.

Vivement la fin pour pouvoir sortir le week end !