

Second Maître Marion R., cuisinier

Questions générales :

i. Avez-vous choisi d'être marin par hasard ?

C'est un choix volontaire, depuis mes 16 ans je voulais y entrer, je suis une grande passionnés des voyages, et j'y suis rentré quand j'ai eu 22 ans à la fin de mes études, pour être qualifiée pour rentrer dans la marine.

ii. Quels sont les aspects positifs et négatifs du métier ?

Le Positif : le métier de marin en soi est une superbe expérience, il permet de voyager, n'est jamais routinier, et financièrement ce n'est pas le moins intéressant.

Le Négatif : forcément, en mer, on est loin de chez soi, les horaires de la restauration sont très différents des autres métiers. Enfin, même lorsque le bateau est « en vacances », il faut toujours le garder. Lorsque c'est votre tour c'est parfois un peu dur.

iii. Quelles sont les qualités requises pour ce métier ?

Il faut avoir une bonne condition physique, être robuste physiquement et psychologiquement. Il faut aussi aimer vivre en communauté, l'esprit de cohésion (c'est l'esprit d'équipage) est très important à bord d'un navire. La Marine Nationale, c'est aussi l'armée, il y a une hiérarchie à respecter et savoir s'auto-discipliner est primordial, sinon on peut avoir vite des problèmes. Enfin il faut apprendre son métier/ sa spécialité et acquérir de bons réflexes pour devenir compétent pour soi et pour l'équipage.



iv. Est-ce que vous sentez la pression et le stress ?

Oui, mais il suffit juste de savoir gérer la pression, et le stress. Pour nous apprendre à gérer cela, il y a des cours à l'école puis les entrainements quotidiens et enfin l'encadrement.

v. Est-ce que vous aimez votre métier ?

Oui, c'est un métier non routinier, avec des horaires atypiques, où on peut faire autre chose que de la restauration (peindre/formation sécurité/formation sécurité du travail/protection anti-terroriste). Cela fait un tout varié. On devient très polyvalent, beaucoup plus que lorsqu'on travaille dans un restaurant à terre ou en ville.

Question concernant les études :



i. Est-ce que les diplômes sont obligatoires ?

Oui, les diplômes sont obligatoires, moi je suis rentré dans la marine avec un BEP restauration, et un niveau BAC restauration. On peut rentrer sans diplôme mais c'est toujours mieux d'en avoir un.

ii. Est-ce qu'il y a des concours ?

Il n'y a pas de concours, il y a juste des tests (physique/médical/culture général, psychologique), et il y a beaucoup d'opportunités d'embauche, les métiers de bouche sont très recherchés dans la marine.

Question sur les règles à respecter :

i. Qui règle les conflits sur le bateau ?

C'est le COMAEQ (Commandant Adjoint-équipage), qui gère l'équipage en entier. Il est secondé par le Capitaine d'arme (le shérif du bord), ainsi que des fusiliers marins.

ii. Quelle est la punition si quelqu'un fait une erreur ?

Cela dépend de la gravité de la chose, cela peut aller de l'avertissement, jusqu'au jour d'arrêt sur le bateau. Lorsque vous êtes sanctionnés, la sanction est inscrite sur votre dossier, et un dossier trop lourd peut vous pénaliser pour progresser. Il y a cependant tout un système de hiérarchie des sanctions en fonction de la gravité de la faute. De plus, si on se comporte bien, la Marine pardonne plus facilement les « erreurs de jeunesse ».

iii. Combien de personnes travaillent en cuisine ?

Dans la cuisine, il y a : un patron de cuisine, son adjoint, un boulanger, et 4 personnes pour assurer les préparations. On se doit tous ensemble de prendre des initiatives, donner des idées et assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

Question sur l'organisation du travail :

i. Est-ce que vous jetez les restes ?

On cherche toujours à réutiliser ce qui peut l'être. Mais nous faisons de la restauration collective, donc passer un certain délai, il faut savoir jeter pour éviter une intoxication collective. C'est le service vétérinaire des armées qui fixe les règles sanitaires à respecter

pour éviter les accidents. Il ne faudrait que le bateau ne puisse plus naviguer parce que la moitié des marins doit se rendre aux toilettes toutes les 5 minutes...

ii. Est-ce que vous êtes tous les jours d'accord avec le menu ?

Oui et non, on peut toujours discuter tous ensemble pour apporter des améliorations au menu. Parfois j'ai des goûts différents des autres, parfois je trouve que c'est trop compliqué à préparer. Mais pour un cuisinier c'est très important de savoir tout faire, y compris des aliments que vous n'aimez pas, et de bien le faire surtout ! C'est très formateur.

iii. Est-ce que vous avez buffet à volonté ?

C'est un menu imposé, et équilibré qui a été vu par un médecin. Les 6 cuisiniers du bateau doivent préparer 350 repas chaque jour. C'est beaucoup de travail donc on ne peut pas faire un repas personnalisé pour tout le monde. En plus, sur un bateau, vous ne pouvez pas faire les courses tous les jours. Donc il faut faire des provisions et savoir bien les gérer, sinon on finit la mission en mangeant uniquement des haricots en boîte !

Gérer le stock, bien l'approvisionner, et s'assurer que l'on répartisse correctement les aliments de bonne qualité, c'est le travail des commis de la section cambuse. ils préparent aussi les ravitaillement en vivres des autres bateaux come sur la photo.



iv. Qu'est-ce qui se passe lorsque quelqu'un ne mange pas de porc ?

On s'adapte, et un menu est confectionné pour lui. Chaque jour où on cuisine du porc, on doit préparer une alternative, c'est une obligation réglementaire. C'est d'ailleurs la seule qui existe aujourd'hui. Pour les végétariens, on fait en fonction de ce qu'on peut faire.

v. Quel est le plat le plus populaire ?

Le plat le plus populaire, est le «le mac-somme » (cheese burger du bord).



Question concernant le salaire :

i. Est-ce que vous êtes bien payés ?

Oui, on est bien payé pour notre métier

Question concernant les conditions de travail :

i. Est-ce que c'est dur d'être séparé de sa famille ?

Oui, c'est dur, mais on s'adapte au fil du temps.

ii. Est-ce que le travail dans la cuisine dure toute la journée ?

Oui, il dure toute la journée, en mer, la journée commence de 7h à 13h, puis de 15h à 21h, et à terre, on commence à 7h pour finir à 16h. Chaque jour est différent d'un autre, selon les activités du bateau. Mais le gros avantage c'est qu'on ne travaille pas la nuit contrairement aux timoniers ou au mécaniciens.

iii. Combien d'heures travaillez-vous par semaine ?

A terre, on fait 9 h de travail par jour, et en mer on en fait environ 12h, et les heures supplémentaires sont non rémunérées. On a 45 jours de congés payés par ans.

Je suis militaire donc je n'ai pas le droit aux 35h de vos parents qui travaillent dans une entreprise ou dans la fonction publique. J'ai aussi des obligations comme celle d'être disponible H24 en cas de besoin et de faire du sport (oui quand je fais du sport je travaille, ce qui est très différent des autres métiers). C'est pourquoi dans mon salaire je touche une indemnité compensatoire des charges militaires que je n'aurai pas sinon.