

## Fiche métier



**Eco-délégués 2017-2018**

Fiche métier réalisée par : Andrea TIAHAU

Nom du poste : Sous-chef

Nom de la personne interviewée : Hudes



Quelles sont les tâches à accomplir dans votre métier ?

Le plus important c'est que la nourriture soit prête au bon moment (à l'heure).

Quels sont les diplômes ou formations nécessaires pour faire votre métier ?

Un CAP cuisine

A quel âge avez-vous commencé ce travail ?

À l'âge de 24 ans

Quand est-ce que vous serez à la retraite ?

Si tout va bien à l'âge de 62 ans je prendrais ma retraite.

Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

Parce que j'aime ce métier.

Quels sont les points positifs de votre travail ?

Il n'y a que du BON, c'est moi qui mets l'ambiance ici en cuisine !

Quels sont les points négatifs de votre travail ?

S'il n'y a plus d'eau et de gaz, nous dépendons de cela.