

RESTRUCTURATION CAFÉ ÉTUDIANT

Suite à de nombreuses discussions lors de rencontres informelles, de réunion du CIGESA ou du café, nous en sommes tous venus à la même conclusion : il est temps d'agir et avec des manières concrètes et immédiates puisque la situation précaire du café demeure des plus inquiétante pour son avenir, celle de l'Association Étudiante et de l'ensemble de ses membres.

C'est pourquoi nous proposons les changements suivants afin de faire redresser la situation le plus rapidement possible. Il est évident que la diminution de l'achalandage au collège y est pour beaucoup. Cependant, le café doit s'adapter à cette perte de clientèle et surtout s'adapter au changement de la « sorte » de clientèle

Nous devons d'abord réduire le temps de travail qui n'est pas proportionnel à l'achalandage. Au cours des dernières années le montant des ventes à diminuer de beaucoup mais les montants consacrés au salaire, quoiqu'un effort considérable ait été réalisé, n'ont pas suivi même décroissance. Nous avons établi la restructuration par poste de travail puisque nous considérons que cette démarche est d'abord et avant tout constituée d'une évaluation de la tâche de chacun afin de la rendre plus efficace. De plus, au fil de cette démarche, nous tenterons de trouver une solution à certains problèmes quotidiens soulevés par tous et chacun. Nous devons donc suivre tous les dossiers de très près afin d'apporter des correctifs au jour le jour.

CAFÉ E

Une des problématique du café E vient du fait que l'achalandage y est fractionné : on a un « rush » de 10-15 minutes et ensuite c'est le calme plat pour le reste de l'heure. Le café E devrait donc être étincillant à toute heure du jour . Les employés ont amplement le temps de faire le travail. La fermeture du café E devrait donc être plus courte. Nous accordons présentement 30 minutes à l'employé du E pour faire un travail qui n'en prendrait que 15 si tout au long de la journée nous gardons l'espace de travail propre. Une liste de ménage en fonction des heures de travail sera donc produite afin de donner un coup de pouce à ceux qui ne saurait pas quoi faire durant les pauses d'achalandage. Il faut voir la tâche dans son ensemble car l'entretien ménager d'un café n'est pas seulement imputable à l'employé qui ferme l'établissement. Si tout va comme prévu, il ne devrait rester que la « moppe » à passer et à compter son dépôt lorsque les portes du café se ferment.

De plus, suite à une analyse des « rapport-horaire », il devient évident que nous pouvons fermer le café E plus tôt. Nous fermerons le café à 16h45 pour finir le quart de travail à 17h00. Si la clientèle se manifestait au delà de 16h45 nous resterons ouvert quelques minutes de plus et l'employé sera payé pour ces minutes supplémentaires.

Nous devons d'ailleurs fermer beaucoup plus tôt le vendredi. Nous allons suivre la même logique le vendredi que le reste de la semaine soit de fermer 1h15 avant la fin des cours. Nous fermerons donc nos portes à 15h15 pour terminer le quart de travail à 15h30.

Étant donné que le café E a l'avantage d'être le seul point de vente dans ce pavillon (mis à part les machines) nous devons miser sur cette clientèle captive. Nous devons donc investir dans l'achat d'une soupière et dans le développement et la mise en marché de nouveaux produits (du genre quiches et pâtés déjà préparés) qui n'occasionnent que très peu de pertes et qui peuvent rapporter beaucoup.

En ce qui concerne la communication A-E, elle devra être constante. A la fermeture l'employé du E doit établir la liste de tout ce qui pourrait manquer et qu'on devrait rapporter du A. Cette liste devra être laissée bien en vue dans le « carrosse magique » et l'employé de l'ouverture sera responsable de tout apporter au E lors de son départ le matin. Le comptoir qui sera en poste durant l'heure du midi devra s'assurer que le poste E a suffisamment de tout avant de quitter. Si un employé doit commencer un quart de travail dans le E et qu'il est dans le A, il devra dans la mesure du possible passer au A pour s'assurer que rien ne manque.

Le vol est un phénomène très présent au comptoir E. Nous devons installer des miroirs à la fois dissuasifs et pratiques afin de surveiller la clientèle. Eh oui!!! l'honnêteté ne règne pas toujours...

CUISINE

Objectifs de la restructuration :

- Élimination des pertes de nourritures et de temps
- Augmentation de la qualité du produit.

Nous devons d'abord reformer le comité cuisine avec de nouvelles tâches :

- faire le menu pour la semaine afin d'établir les commandes selon les besoins réels
- se rencontrer pour fixer les commandes
- avoir la plupart de ses heures de travail dans la cuisine afin d'avoir un meilleur suivi sur les pertes et les menus. Nous devons tenter de mettre à l'horaire une personne du comité cuisine à chaque jour (dans la mesure du possible)

Nous devons ensuite réorganiser le travail en cuisine :

- ne pas se piler sur les pieds : à chacun sa tâche
- faire des ensembles de tâches : ex : employé A : Montage des sandwiches
employé B : Cuisine les mélanges et salade
et va porter sandwiches E
- ensemble de tâches pour la fermeture : A : Mise en place du lendemain
B : Ménage et vaisselle

- réorganisation et réduction des heures de travail. Nous pouvons commencer les sandwiches à 7h30 et les terminer pour 10h30-10h45. La fermeture se ferait de 10h45 à 12h00. On est capable si on y met un peu de volonté et du sien.
- la fermeture devra faire la préparation selon le menu établi par le comité cuisine en collaboration avec l'équipe : ex : pâtes ou riz, dégeler du poulet etc...
- tout au long du quart de travail consacré à la réalisation des sandwiches, l'équipe en place devra s'assurer de laisser l'espace de travail dans un état convenable : ce n'est pas qu'à la fermeture de tout froter. Un nettoyage sommaire peut être fait en cours de production.
- établir une liste quotidienne de ménage. Une petite tâche supplémentaire afin de s'assurer de la propreté générale de la cuisine. Ex lundi : tablettes

L'importance de la présence du comité cuisine est là mais pour mener à bien tous ces projets, le comité devra jouir d'une certaine autonomie. Celle-ci est très importante puisque la cuisine doit négocier avec des aliments périssables. Elle doit prendre les décisions qui s'imposent au bon moment et rapidement en collaboration avec la coordination.

Il serait aussi à l'avantage du Café Étudiant d'offrir à sa clientèle des menus moins chers pour les bourses moins garnies. La qualité de nos matières premières nous empêche malheureusement de le faire. Certains menus pourraient être élaborés par le comité cuisine afin de pallier à ce manque.

COMPTOIR-CAISSE

Nous présentons les deux postes ensemble puisque la tâche en fin de compte doit être vue comme un tout et non comme deux quart de travail distincts. Le comptoir n'est plus essentiel tout au long de la journée. On doit réévaluer la pertinence de ce poste.

Nous proposons donc d'établir un quart de travail de comptoir de 10h15 à 13h15. Les heures les plus achalandées seraient donc couvertes. De plus le comptoir serait de retour pour la fermeture de 17h00 à 18h45 afin d'aider la caisse à terminer le ménage. Il ne faut pas oublier que c'est d'abord et avant tout un travail d'équipe et que tout au long de la journée, la caisse peut effectuer des tâches qui étaient habituellement réservées au comptoir. En après-midi, l'achalandage est si peu présent qu'il est possible pour la caisse de faire beaucoup plus que présentement. Les heures de travail seront bien remplies et c'est ce qu'il faut.

Nous allons d'ailleurs réaménager une partie du comptoir afin de faciliter les déplacements lorsqu'un seul employé est en poste. Ex : lait et sucre à côté de la caisse, pâtisseries mieux disposées afin de ne pas avoir à remplir les étagères trop souvent.

Il devient évident que lorsque la commande de Colac arrivera nous mettrons à l'horaire un **comptoir** même si ce n'est pas durant le quart de travail mentionné ci-haut. Le

comptoir avec l'aide d'un membre du comité inventaire sera en mesure de placer et vérifier la commande sans trop d'embûche...

C'est bien beau tout ça mais il y aura surtout besoin d'ajustement au cours de la session prochaine. On est à l'écoute. On essaiera de rendre le travail agréable. On se motivera. On doit tous avoir un but commun : sortir le café de ce trou !!!!!

En parlant d \$\$\$, voici le calcul sommaire de cette restructuration, sans compter la baisse de perte dans la cuisine due à l'élaboration du nouveau comité cuisine :

■ Réduction des heures du E : lundi au jeudi	: 0.75h X 4jours	= 3.00h/semaine
■ Réduction des heures du E : vendredi	: 1.75 h	= 1.75h/semaine
■ Réduction temps de travail cuisine(2 empl)	: 1.50h X 5jours	= 7.50h/semaine
■ Réduction heures de comptoir :lundi au jeudi	: 4.75h X 4jours	= 19.0h/semaine
■ Réduction heures de comptoir : vendredi	: 4.00h	= 4.00h/semaine

TOTAL : 35.25h/semaine

Salaire 8.00\$

Extension 282.00\$/semaine

Avec vacances : 305.00\$

Pour 30 semaine d'ouverture : 9150.00\$ par année

Tout ce travail ne peut se faire sans la collaboration de tous et chacun. Adoptez-le comme un projet collectif qui portera fruit, tant pour vous que pour le reste de la communauté étudiante...

- Publiée