

Cuisines du CHUV: **ALERTE!**

Les cuisines du CHUV tendent vers une production industrialisée. Avec la mise en œuvre d'une centrale de production alimentaire (CPA 1), l'objectif recherché par la direction de l'hôpital est bien celui d'une rationalisation de la production froide alimentaire.

Ainsi, la création prochaine d'une CPA 2 devrait permettre la réalisation de plats cuits, pasteurisés et emballés hermétiquement avant stockage.

En d'autres termes, les cuisines du CHUV arrêteront de cuisiner, puisqu'il suffira, au bout de la chaîne de production, de chauffer les plats sous-vide et plastifiés au micro-onde, avant de les servir...

Cette évolution ou plutôt cette profonde restructuration des cuisines du CHUV nous inquiètent et, en l'absence d'informations accessibles au personnel, plusieurs questions se posent sur cette rationalisation de la production alimentaire:

1. Combien de postes de travail seront-ils supprimés avec le plein développement de la CPA 1 et de la CPA 2?
2. L'internalisation des temporaires Samsic sera-t-elle remise en cause?
3. Quelle surcharge de travail les centrales de production alimentaire entraîneront-elles?
4. Quelle remise en cause des différents métiers de la bouche les CPA engendreront-elles?
5. Va-t-on assister à une forme d'appauvrissement de la formation professionnelle et donc de la qualification des métiers?
6. Quel est l'avenir de l'apprentissage mais aussi de la formation professionnelle en général dans le secteur cuisine au CHUV?
7. Quelles qualifications seront à l'avenir exigées pour œuvrer au sein de la CPA 1 et 2 et quel volume d'emploi cela déterminera-t-il?
8. Quelles seront les conséquences sur les classes salariales? Va-t-on assister à une baisse généralisée des salaires avec un engagement proposant une ou deux classes en moins?
9. Enfin, avec ce partenariat public/privé, se dirige-t-on vers une forme de privatisation, ou d'autonomisation des cuisines du CHUV?

Compte tenu des enjeux énormes et des conséquences non moins importantes pour l'ensemble du personnel travaillant dans les cuisines, mais aussi dans des professions gravitant autour de l'alimentation, nous demandons à la cheffe du DSAS, Mme Rebecca Ruiz, et à la direction du CHUV de répondre aux questions précises énoncées plus haut dans ce tract et d'ouvrir très rapidement des négociations.

Il nous faut des garanties pour les emplois, les salaires et les classifications pour tout le personnel concerné dans tout le secteur des cuisines.