

Octobre 2024

Avec les compliments du Président



Saveurs d'automne :
Découvrez la nouvelle carte du chef !

Prime pouvoir d'achat : A la fin du repas, comme à la fin du mois, un gâteau indigeste joliment présenté dans un packaging mensonger.



Définition de **Toutefois** :

Adverbe exprimant une restriction ou une opposition à ce qui vient d'être mentionné, voire visant à apporter un correctif qui en limite la portée.

Il y a erreur sur la recette, le Président pratique la shrinkflation (ou comment vous vendre un gâteau de 100 gr au prix de celui de 200 gr).

Tout tient dans la communication du Président : "Certes, cette prime va vous aider face à l'inflation. **Toutefois**, j'ai également voulu actionner ce dispositif car votre engagement pour un service public de qualité pour tous les varois mérite cette marque de considération".

Agrément à la sauce Toutefois*, cette fameuse considération a un goût de régime, en témoignent les 50 % au lieu des 100 % de la prime pour mieux savourer l'inflation.

Même recette pour l'I.F.S.E. : on réduit les ingrédients à minima (pourtant, c'est bien par l'IFSE que devrait s'exprimer sa "Considération").

La véritable recette de la prime pouvoir d'achat n'a aucun lien avec la considération, une application à 100% aurait été plus que légitime et tellement plus digeste.

La cuisson à l'étouffée

Au Département, pour beaucoup, le Compte Épargne Temps (C.E.T.) constitue la dernière étape avant la retraite. En effet, le CD83 a réduit à feu doux le C.E.T. à un usage unique : sa transposition en congés annuels.

Une autre recette permet de le convertir en points de retraite additionnelle, histoire de trouver la note moins salée au moment de sortir de table. Il suffit d'intégrer un petit arrêté dans la préparation. Cerise sur le gâteau, cet ingrédient magique ne coûte rien au Département. Le chef CGT a suggéré cet ajout à la carte : refusé par le patron.

RECETTE POUR UNE BONNE RETRAITE

**BIEN SE FENDRE LA POIRE
NE PAS SE PRENDRE LE CHOU
AVOIR LA PATATE
GARDER LA BANANE
OU LA PÊCHE (AU CHOIX)
RAJOUTER UN PEU DE BEURRE
DANS LES ÉPINARDS.
ARROSER AVEC PLEIN D'OSEILLE**

Aujourd'hui, le Département du Var

vous propose sa formule complète,

Avançons ensemble :

Entrée :

*Formation RH servie sur votre temps de pause
méridienne*

Plat :

*Piranhas accompagnés d'une sauce corset
disciplinaire*

Fromage / Dessert :

*Tarte journée de cohésion obligatoire sur son coulis
d'hypocrisie et chantilly bienveillante.*

Un menu spécial "hiérarchiques"

Le principe de la maison, c'est un menu unique depuis de nombreuses années, revisité par nos chefs Président, DGS, DGA, basé sur un seul concept : le new-management public (faire plus avec moins) et accommodé de diverses interprétations, ce qui explique les variations de prix dans leurs menus.

Les prix s'entendent service non compris (à rajouter à la note, bien-sûr !).

Si vous êtes allergique à certains de ces ingrédients, n'hésitez pas à signaler à la CGT vos intolérances.

En effet, nous comprenons tout à fait que tous les hiérarchiques ne salivent pas devant ce menu.



BURGER Solidaire

PIZZA des 4 astuces

FILET MIGNON
des agents toujours là

GAMELLE
La débrouillardise

Food Truck
MENU



Food Truck

Si vous voulez bien manger, dans une ambiance chaleureuse et sans lourdeur d'estomac ni indigestion, c'est toujours aux agents qu'il faut demander les bonnes adresses.

A tous les personnels, la **CGT** décerne les trois étoiles du guide syndical pour leur persévérance à assurer la mission de service public dans des conditions dégradées.

Cuisine moléculaire

La cuisine moléculaire poursuit son entrée dans la carte du Département - Perte de goût (du travail) et de saveurs (management inhumain) assurés !

Au Département du Var, la perte d'un parent, surtout en période de congé, est un plat qui se déguste avec une nouvelle sauce au vitriol suite à une fusion culinaire "fait maison" des jours décès avec les jours maladie très grave du conjoint, père ou mère. Comme toute cuisine moléculaire ou expérimentale, le résultat dans l'assiette est sulfureux, et disparaît dans une volute de fumée.

La **CGT** fera remonter sa critique culinaire, celle-ci sera salée !



Menu diététique Service Public

Salade sans vinaigrette

(Pour les personnels RQTH, c'est 3 jours de pénibilité en moins et la disparition des renforts).

Arêtes de poisson à partager

(Réduction des postes orchestrée dans les services par les réorganisations successives).

Cortège de trognons de pommes

(Précarité exacerbée par la fin des CDD et des contrats à 20 heures pour les catégories C).



Qualité du Service Public ? NON.
Quantité du Service Public ? NON plus.
A quand le bouillon de 11 heures ?

Menu Spécial Accident de la Route en service



Il vous sera présenté par le nouveau sommelier du Département : **le conseiller en évitabilité.**

Imaginons les circonstances de l'accident : vous êtes à la table d'un restaurant avec des collègues quand le serveur trébuche et s'affale sur vos genoux, brisant la vaisselle au passage.

C'est alors que survient le conseiller en évitabilité et ses questions sauce piquante :

Étiez-vous habillé de façon visible, avec des couleurs claires ?

Aviez-vous dispersé des biscuits apéro autour de votre chaise pour la signaler au serveur ?

N'auriez-vous pas vous-même provoqué l'accident en levant votre verre ?

Le nouveau chef de rang saura vous rendre possiblement responsable de l'accident, et vous laissera un goût amer dans la bouche, persuadé que sa recette va faire "un carton".

Avant de prendre le volant d'un véhicule de service, prévoyez le citrate de bétaine !



**La carte CGT
est à votre
disposition.**

Syndiquez-vous !



Je souhaite recevoir un bulletin d'adhésion CGT

Nom : Prénom :
Direction : Service :
Téléphone : Mail :

Feuillet à retourner au syndicat CGT par mail (syndicatcgt@var.fr) ou par courrier :
Syndicat CGT du Département du Var - 390, Av. des Lices - 83000 TOULON