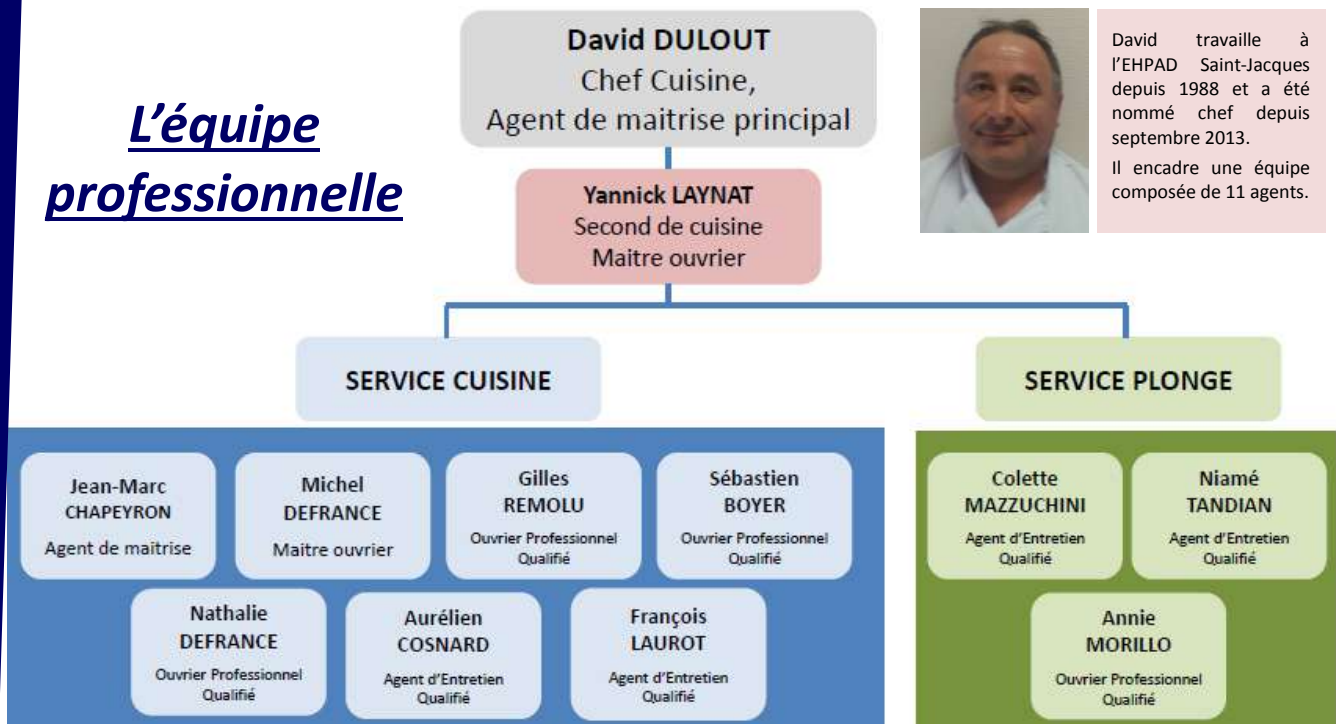


## Le service CUISINE

La notion de repas étant reconnue comme partie intégrante du soin chez la personne âgée, l'attention portée à la restauration est une des priorités de l'établissement. Des actions d'amélioration ont ainsi été définies et mis en place ces derniers mois. **L'axe principal tourne autour de la notion du repas-plaisir à côté de celui de repas-soin.**

### L'équipe professionnelle



David travaille à l'EHPAD Saint-Jacques depuis 1988 et a été nommé chef depuis septembre 2013. Il encadre une équipe composée de 11 agents.

### Les chiffres



La cuisine centrale (site de Grenade) fabrique 500 repas par jour (dont 150 pour le site de Cadours)

Coût de revient quotidien des repas\* par résident (en matières premières) :



\* Petit déjeuner, repas de midi, repas du soir et collations

## UN PETIT TOUR CÔTÉ CUISINE

- ◆ Le service de restauration fonctionne tous les jours de la semaine. Les repas sont préparés sur le site de Grenade (cuisine centrale).
- ◆ L'équipe cuisine assure une présence de 6h à 20h30 du lundi au vendredi et de 7h15 à 20h30 les samedis, dimanche et jours fériés.

◆ Organisation du travail :

### Etapes

- ⇒ *Commande des produits aux fournisseurs, réception des marchandises*
- ⇒ *Déconditionnement, stockage, production, service, nettoyage-désinfection*

### Opérateur

CHEF CUISINE  
AGENTS DE CUISINE

### Préparation chaude (cuisine centrale)



Cuisine de Cadours

### Préparation froide (cuisine centrale)



Livraison à Cadours



*La livraison des plats est assurée par un véhicule utilitaire dans des containers isothermes le matin de la veille de la consommation (le jeudi et le vendredi pour les repas du week-end)*

## QUELQUES DISPOSITIFS RECEMMENT MIS EN OEUVRE

### Fonctionnement en liaison chaude

Depuis **novembre 2015**, une liaison chaude est assurée sur le site de Grenade le midi du lundi au vendredi.

Rappel du principe de la liaison chaude : les plats sont préparés en cuisine centrale et sont consommés **dans les deux heures**.

Après cuisson, les récipients sont maintenus au chaud **à plus de 63 °C**.

A l'heure voulue, les mets sont conditionnés soit en portions individuelles, soit en plats collectifs, puis distribués immédiatement.



## Formation Alain Ducasse

L'Ehpad Saint-Jacques a sollicité en **2016** le Centre de Formation d'Alain Ducasse pour dispenser sur site une action de formation sur mesure aux cuisiniers de l'établissement. Un premier module autour des **textures modifiées** a été choisi afin que l'équipe

professionnelle travaille techniques et créativité dans la réalisation de repas pour les hôtes. Une mission qui se poursuivra en septembre prochain avec un deuxième module réalisé sur le « **Finger-Food** ».



Depuis l'achat d'un robot-coupe en **mars 2015**, les cuisiniers de l'établissement réalisent désormais sur place tous les repas à texture modifiée (**Hachée, Moulinée, Mixée, Lisse**) tout en répondant aux normes d'hy-

giène les plus strictes. Cela permet notamment une plus grande souplesse pour l'adaptation des régimes. Ce modèle d'appareil offre une restitution inchangée de la saveur et du goût.

## Textures modifiées « faites maison »

### Repas douceur

Depuis **l'été 2015**, les résidents bénéficient chaque dimanche soir d'un plateau douceur. Ce repas est constitué d'un grand choix de desserts, d'un potage amé-

lioré, d'un assortiment de charcuterie, de fromages à la coupe et d'une friandise à emporter dans sa chambre.



### Fruits de saisons

Un partenariat a été testé au **printemps 2015** avec des producteurs locaux de fruits et légumes. Cette relation en direct avec les producteurs (qui permet de participer au développement de l'économie et de l'agri-

culture locale, de garantir la traçabilité des produits et bien sûr d'améliorer la qualité gustative des aliments) n'a pas été complètement concluante.

**Un nouveau partenariat en filière courte sera prochainement expérimenté.**

### Manger-mains (« Finger-Food »)

Depuis **avril 2013**, l'établissement organise des repas selon un concept qui vient des États-Unis : Le Manger-Mains (« *Finger-Food* »). Cela permet de répondre aux besoins nutritionnels des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou maladies appa-

rentées. Il simplifie la prise alimentaire, permet d'enrichir les préparations et de lutter contre les problèmes de dénutrition.

Ce mode d'alimentation se présente sous forme de bouchées (entièrement préparées en interne) que l'on peut déguster avec les mains sans l'aide de couverts.

guster avec les mains sans l'aide de couverts.



## AUTRES DISPOSITIFS



Photo d'illustration

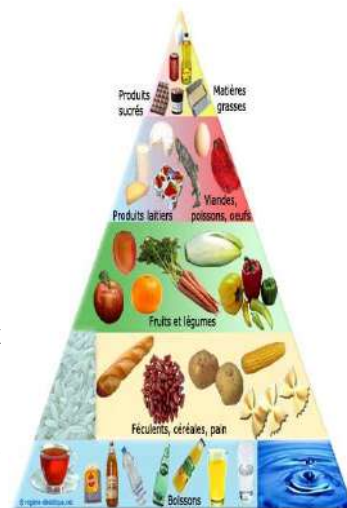
### Poste de cuisson mobile (« Show-cooking »)

Le show-cooking permet de proposer une cuisine « spectacle », en direct, avec un matériel innovant, modulable et mobile. Les cuissons plancha ou wok sont exécutées devant les résidents favorisant ainsi la convivialité et la fraîcheur. Un poste de cuisson mobile est utilisé sur le site de Cadours depuis 2011.

### Accompagnement et conseils nutritionnels

L'objectif de l'établissement est de couvrir les besoins nutritionnels des résidents par une alimentation équilibrée et agréable, afin d'assurer le maintien de leur intégrité physique, dans un climat le plus convivial possible. Pour ce faire, **Isabelle Duffar** - la diététicienne de l'établissement depuis 2008 - élabore les

différents menus et fiches techniques, en collaboration avec le chef de cuisine. Elle adapte l'alimentation aux spécificités des personnes âgées, tout en respectant leurs goûts et leurs habitudes.



Chaque trimestre et sur chaque site, le groupe de

### Groupe de paroles « restauration »

paroles restauration est un endroit d'expression libre des résidents au sujet des repas. La période écoulée est analysée et critiquée afin que la période suivante soit porteuse de plats et denrées toujours en adéquation avec les goûts de tous. Cette instance composée de rési-

dents (ou représentants), de la direction, des personnels soignants et hôteliers, du chef cuisine, de la diététicienne et du médecin coordonnateur, garantit une vision transversale et des retours pluridisciplinaires.

#### RAPPEL



La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est difficile à traduire dans notre langue au sens littéral :

*"Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise"*

Son idée force est d'identifier des risques spécifiques, de déterminer des points de contrôle de ces risques et de définir des mesures préventives à adopter en vue de maîtriser ces risques.

Définition donnée par la FERCO (Fédération Européenne de Restauration Collective)

"La méthode HACCP est une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des risques potentiels en matière de salubrité des denrées dans la chaîne alimentaire."

L'établissement est titulaire d'un **Agrément sanitaire européen** depuis le **7 octobre 2010**. Cela démontre que la cuisine centrale est conforme à la réglementation applicable.

FR  
31.232.049.  
CE

Les visites de contrôle réalisées régulièrement par les inspecteurs de la Direction Départementale de la Protection des Populations ont permis de confirmer la formalisation et l'application du plan de maîtrise sanitaire (incluant le plan HACCP) par le personnel du service restauration.