

www.api-restauration.com

EHPAD DU CHEMIN VERT
A L'ATTENTION DE MR BELLOUNI

2 RUE DU CHEMIN VERT

59132 TRELON

CC : Equipe de cuisine et administrative

Thiant, le 4 Juillet 2017.

Monsieur BELLOUNI,

Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de la commission restauration du **14 Juin 2017** qui s'est déroulée en présence de :



EHPAD DU CHEMIN VERT :

- ✓ Corinne DEUDON, animatrice
- ✓ Cyril AIT MOUHEB, Cadre de santé
- ✓ Françoise DANLOUX, CVS
- ✓ Anita ROUSSEAU, A.S
- ✓ Jean Pierre DOS SANTOS, responsable de cuisine



API Restauration :

- ✓ Valentine NOWAK, Diététicienne nutritionniste
- ✓ Pascal MONNEUSE, Chef de Secteur

Nous tenant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, veuillez agréer, Monsieur BELLOUNI, l'expression de nos cordiales salutations.

Valentine NOWAK
Diététicienne

Pascal MONNEUSE
Chef de secteur

Christian COGEZ
Directeur Régional

Mr BELLOUNI
Directeur



Compte-rendu de la Commission Restauration du 14 Juin 2017

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

PAR L'EHPAD DU CHEMIN VERT :

- Anita ROUSSEAU, A.S, souhaite faire un repas manger-mains aux Jonquilles. Elle propose à Jean-Pierre de venir l'aider en cuisine ce jour.
- Cyril AIT MOUHEB, Cadre de Santé, demande à Valentine NOWAK, diététicienne API Restauration, quel est le poids d'un repas mixé. Valentine NOWAK et Pascal MONNEUSE, chef de secteur, répondent que le repas fait le même poids qu'un repas en texture normal, voir plus car un liquide est ajouté pour obtenir une consistance mixée.

Anita ROUSSEAUX précise que les résidents consommant des repas mixés ont l'impression de ne pas avoir assez de quantité dans leur assiette. Valentine NOWAK, propose de changer les contenants pour les adapter à la quantité.

- Anita ROUSSEAUX explique que les résidents lui demandent beaucoup de fromage en ce moment. Pascal MONNEUSE propose d'en commander plus sur cette période en veillant tout de même à ne pas surconsommer. Il rappelle cependant que les menus sont basés sur 4 éléments et que le fromage ne pourra pas être présent à chaque repas.

Jean-Pierre DOS SANTOS propose de laisser un choix entre fromage ou dessert.

- Corinne DEUDON explique que les résidents trouvent parfois les plats trop salés ou trop poivrés. Il faut donc être vigilant en cuisine à ce sujet. Les résidents demandent aussi à ce que le piment ne soit plus utilisé dans les préparations, en majorité ils ne l'apprécient pas.
- Les résidents souhaitent avoir des petites doses de moutardes à disposition. Pascal MONNEUSE à répondu à cette demande et en a mis à disposition à partir de ce jour.
- Pour l'été, les résidents demandent à avoir quelques repas froids. L'équipe API Restauration et Jean-Pierre DOS SANTOS veilleront à en inclure dans les prochains menus.
- Cyril AIT MOUHEB demande à Valentine NOWAK si les résidents consommant des repas mixés bénéficient de la même hydratation qu'avec un repas en texture normale. Valentine NOWAK répond que la technique employée pour mixer les repas ne les deshydrate pas. Au contraire le bouillon, l'eau ou le lait ajouté apporte un apport hydrique supplémentaire.
- Les aînés apprécient beaucoup les repas à thème qui leur sont proposés. Pascal MONNEUSE propose un repas à thème qui pourra allier le plaisir gustatif et le manger-mains à savoir un repas anglais à base de fish and chips.

- Corinne DEUDON et Cyril AIT MOUHEB demandent à ce qu'une autre marque soit commandée pour la bière sans alcool car la plupart des résidents ne l'apprécient pas et il constatent beaucoup de gaspillage. Pascal MONNEUSE suggère de passer sur une bière légèrement alcoolisée. Cyril AIT MOUHEB demande s'il est possible de commander des bouteilles d'une contenance de 75 cl afin de servir exactement ce que les résidents consomment. Pascal MONNEUSE verra ce point avec Jean-Pierre DOS SANTOS et vérifiera si le produit est disponible en commande.
- Les résidents souhaitent avoir du jambon cru à la place du jambon blanc. Valentine NOWAK précise que le risque de fausse route est beaucoup plus important avec ce type de produits et qu'il est préférable de rester sur un jambon blanc plus facile à mastiquer.
- Les résidents souhaitent avoir plus de glace ainsi que des desserts de fruits mixés.
- En revanche, ils évoquent des difficultés de mastication avec la côte de porc et ne l'apprécient pas de ce fait.
- Corinne DEUDON transmet à Jean-Pierre DOS SANTOS le souhait des familles de voir réapparaître le dessert sur les menus. Jean-Pierre DOS SANTOS propose de tenir à jour un tableau à l'entrée du restaurant avec le choix des desserts du jour.
- Le souhait de voir réapparaître les desserts maison au menu est évoqué. Jean-Pierre DOS SANTOS aimerait pouvoir répondre à cette demande mais il ne dispose pas du temps et de la main d'œuvre nécessaire pour cela.
- Cyril AIT MOUHEB annonce à la société API Restauration que les résidents sont satisfaits de la prestation ainsi que les familles de ces derniers.

PAR API RESTAURATION :

- Pascal MONNEUSE présente Valentine NOWAK, diététicienne-nutritionniste pour la société API Restauration, qui succède à Pauline TOIA suite à une réorganisation du service diététique. Valentine NOWAK aura en charge le suivi diététique du site.

Votre prochaine Commission Restauration :

A définir.

Merci à tous pour votre participation !