

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 10 juillet 2018.

Monsieur BELLOUNI,

Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de la commission restauration du **26 Juin 2018** qui s'est déroulée en présence de :



EHPAD DU CHEMIN VERT :

- ✓ Fouad BELLOUNI, Directeur de l'EHPAD
- ✓ Corinne DEUDON, animatrice
- ✓ Olivier VANDERSTICHELEN, Cuisinier
- ✓ Anita ROUSSEAU, A.S
- ✓ Martine THEATRE, Représentante des familles
- ✓ Mr DELGER, aide soignant
- ✓ Mme GAYET, Infirmière
- ✓ Mme BAYE, Mme HEGAUT, Mme SPILMONT, Mme BOUCHEZ, Mme LESCAUX, Résidentes de l'EHPAD



API Restauration :

- ✓ Alexandre AGBATAN, Chef de Secteur
- ✓ Valentine NOWAK, Diététicienne nutritionniste

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

Valentine NOWAK
Diététicienne

Po Alexandre AGBATAN
Chef de secteur

Christian COGEZ
Directeur Régional

Mr BELLOUNI
Directeur

Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire








A votre écoute sur : www.api-restauration.com



Compte-rendu de la Commission Restauration du 26 Juin 2018

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

PAR L'EHPAD DU CHEMIN VERT :

-  Mr BELLOUNI souhaite effectuer un tour de table des résidents présents ce jour en commission.
-  Mme HEGAUT, résidente, est satisfaite des menus, qu'elle trouve variés, et des repas qu'elle trouve savoureux. En revanche, elle souhaiterait moins de sauces ainsi que des assaisonnements moins relevés. Par exemple, Mme HEGAUT n'a pas apprécié le chou rouge servi en entrée car la vinaigrette était trop présente, les autres résidentes présentes sont d'accord sur ce point.
-  Les résidentes ainsi que le personnel soignant souhaiteraient plus de fromage à pâte dure dans les menus, fortement apprécié par les convives. Alexandre AGBATAN entend la demande et propose de faire plus de menus sans entrée mais avec un fromage et un dessert. L'EHPAD du Chemin Vert valide cette proposition.
-  Pour répondre aux attentes des résidents, Mr BELLOUNI demande à Olivier VANDERSTICHELEN s'il est possible de faire des entrées sans assaisonnement pour les convives qui le souhaiteraient. Le chef de cuisine mettra ce système en place.
-  Mr BELLOUNI demande aux équipes de soins d'établir une liste des résidents ayant des problèmes digestifs afin de limiter les sauces et assaisonnements en cuisine.
-  Mme LESCAUX explique aussi être gênée par le problème d'assaisonnement, en effet elle ne consomme pas la salade car l'assaisonnement est trop vinaigré à son goût. De plus, Mme LESCAUX souhaiterait avoir un carré de beurre à remettre dans la purée à table. L'équipe API Restauration explique que la purée en contient déjà, la dose serait doublée si les résidents en ajoutent directement dans leur assiette. Mme BOUCHEZ demande à la société API Restauration s'il s'agit d'une purée maison. Alexandre AGBATAN explique que la cuisine utilise une purée complète déshydratée de la marque Mousseline. Anita ROUSSEAU demande s'il n'est pas possible de revenir à la purée faite maison. Alexandre AGBATAN explique que cette purée est de bonne qualité et onctueuse lorsque le dosage est respecté. L'équipe de cuisine mettra en place un protocole de confection de ce plat.
-  Mme BAYE demande à changer de variété de salade. Actuellement les salades sont variées entre la feuille de chêne blonde, rouge et laitue. Alexandre AGBATAN reverra le cycle de commandes.

- 🍷 Les résidentes ont remarqué que le rôti de bœuf du dimanche 24 juin était dur pour certains résidents.. Alexandre AGBATAN préconise aussi de trancher le rôti plus finement afin de faciliter la mastication.
- 🍷 Mme THEATRE suggère l'idée de faire un recueil de recettes à mettre en cuisine à l'attention du personnel, afin que les recettes soient régulières. Elle propose aussi que le chef vienne saluer les résidents accompagné d'un cuisinier différent chaque jour, de façon à ce que les convives connaissent les équipes et leurs fassent directement leurs remarques.
- 🍷 Mme SPILMONT est satisfaite de la restauration à l'EHPAD du Chemin Vert.
- 🍷 Les résidents apprécient que l'équipe de cuisine propose, si possible, une substitution lorsque le repas n'est pas apprécié ou lorsqu'il ne convient pas au régime alimentaire.
- 🍷 Mme DEUDON transmet les remarques de résidents qui ne peuvent être présents ainsi que des familles. Les haricots verts ne sont pas assaisonnés, ce qui pose problème aux résidents car ils n'osent pas toujours demandé aux équipes de leur fournir les denrées nécessaires pour agrémenter leur assiette. Les sauces manquent aussi de liaison. Olivier VANDERSTICHELEN refera un point avec ses équipes sur ces points.
- 🍷 Les équipes soignantes souhaiteraient avoir plus de fromage en dessert et moins de yaourts. L'équipe API Restauration attire leur attention sur le fait que le dessert au choix ayant été demandé lors de précédentes commissions, du fromage est proposé mais tous les résidents ne peuvent de ce fait pas en bénéficier. En effet, pour que tous les résidents aient du fromage il faut revenir au dessert unique.

La commission s'accorde sur la remise en place du choix unique, avec pour seul changement un yaourt ou un fruit si le dessert ne conviendrait pas.
- 🍷 Mr DELGER a remarqué qu'il y avait beaucoup de gaspillage de pain. Mr BELLOUNI souhaite donc que le pain ne soit distribué qu'à la demande et non plus de façon systématique.
- 🍷 Les équipes soignantes demandent à API Restauration s'il est possible de commander des produits edulcorés pour les résidents souffrants de diabète. Valentine NOWAK explique que l'utilisation de ce type de produits n'est pas recommandée pour les personnes âgées. En effet, le plaisir gustatif étant privilégié, les produits de type « régime » ne sont pas mis en place dans les EHPAD, sauf sur prescription médicale. Une répartition glucidique journalière sera préférable.
- 🍷 Les équipes soignantes sollicitent les cuisiniers pour remettre en place les repas « manger-main ». Alexandre AGBATAN explique que ces repas demandant du temps de préparation, une personne doit y être dédiée et être formée aux techniques culinaires de ce type de menus. En cas de souhait de la direction la société API conseillera l'établissement dans cette démarche.
- 🍷 Mme GAYET revient sur l'assaisonnement des plats, elle préconise que tous les cuisiniers goûtent leur plat avant le service. Olivier VANDERSTICHELEN refera un point avec ses équipes à ce sujet.

- Mme ROUSSEAU transmet le souhait des résidents d'avoir du potage maison fait à partir de légumes frais. Alexandre AGBATAN et Olivier VANDERSTICHELEN indiquent que ces derniers sont réalisés 4 fois par semaine. Mme ROUSSEAU se propose d'éplucher les légumes avec les résidents afin de confectionner les potages de façon plus régulière.
- Les résidents ont la sensation que les pommes de terre vapeur ou à l'eau ne sont pas cuites à cœur. Olivier VANDERSTICHELEN assure qu'il respecte bien les temps de cuisson au four à vapeur. Alexandre AGBATAN explique qu'il ne faut pas remettre en cause la qualité du produit, celui-ci étant livré par Mr DEHAUSSY, implanté à Bazuel. En revanche la méthode de cuisson est à reconsidérer, un essai en cuisson à l'anglaise est recommandé, cette cuisson rendant le produit moelleux à cœur.

**Votre prochaine Commission Restauration :
A définir.**

Merci à tous pour votre participation !