



AFISA-VFAS

XB
Ordanais

Mardi 26 septembre
2023

Directeur Hôtelier &
Chef de cuisine
M. Xavier Bats

XAVIER BATS

- ▀ Formation de cuisinier & pâtissier
- ▀ Brevet Fédéral de Chef de Cuisine
- ▀ Enseignant et Expert aux examens CFC
- ▀ Formateur Héviva , programme RCEMS

- ▀ Chef de cuisine et Directeur Hôtelier
- ▀ Fondateur et Directeur de la société LEG
- ▀ Fondateur et propriétaire de Ordanais SA




Alimentation adaptée

Risques

- Structurels
- Financier
- Ressources humaines
- Ethique et valeurs institutionnelles

Opportunités

- Mise en conformité, remise à niveau
- Bilan des achats, analyse systémique des coûts
- Remise à niveau des compétences. Formation continue, développement des ressources internes
- Définir et choisir ce qui est le mieux en lien avec les valeurs institutionnelles

Alimentation adaptée

Difficultés

- Besoin de création sur les demandes actuelles
- Comment adapter son travail avec toutes les demandes quotidiennes
- Intégration des labels dans la planification annuelle de menu
- Inflation sur les prix alimentaires et non alimentaires
- Gestion du temps

Forces

- Par la formation et ou partage de connaissances professionnelles
- Développement des capacités internes professionnelles
- Impact positif sur les parties prenantes. Marketing direct et indirect gagnant.
- Fidélisation des partenaires sur le long terme. Remise en question de l'outil de production
- Optimisation de processus de production, réflexion globale sur la planification



Complexité

"Ne donne pas aux autres ce que tu ne veux pas pour toi, ni pour les tiens"

- Savoir adapter aux régimes croisés, anticipation de solution en amont
- Savoir répondre aux demandes en augmentation du personnel soignant et médical
- Comment assurer une formation et transmettre son savoir sur les régimes et autres spécificités
- Quels outils pédagogiques à utiliser
- Définir une ligne de conduite pour les équipes et les fidéliser au projet, alignement commun.



Espoir

"Ne donne pas aux autres ce que tu ne veux pas pour toi, ni pour les tiens"

- Transmission de notre savoir avec sérénité
- S'assurer que la relève aura les "armes nécessaires" pour affronter les défis de demain
- Amélioration des infrastructures de travail et de production
- Ouverture de nos établissements au public
- Valorisation de nos métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans les milieux institutionnels

Création du premier projet
gastronomique en EMS

*Une table d'hôtes gastronomique pour un moment
privilegié au cœur de la cuisine*





Le « **Label Fait Maison** » authentifie que nous nous engageons à ce que 100% de notre carte des mets, notre service traiteur ainsi que notre table d'hôtes soient faits maison. Nous avons fait de la qualité notre philosophie...

“

La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.

”

Maurice Edmond Saillant dit «Curnonsky»

Curnonsky est le prince élu des gastronomes, défenseur et illustrateur de la cuisine française