



AFISA-VFAS

Association fribourgeoise des institutions
pour personnes âgées et de l'aide et des soins à domicile
Vereinigung Freiburger Alterseinrichtungen und Spitex



Formation continue

Mardi, 23 septembre 2025

Plaisirs à table

Extrait de la consultation auprès des membres en lien avec l'élaboration des nouvelles valeurs éthiques de l'AFISA-VFAS :

- ❖ *La restauration constitue une prestation centrale dans la qualité de vie des résidents.*
- ❖ *Le « plaisir de la table » passe non seulement par le contenu de l'assiette, mais aussi par la convivialité du service et de l'environnement.*
- ❖ *Le personnel s'attache à offrir des repas variés et savoureux dans une présentation soignée.*
- ❖ *Il est à l'écoute des souhaits des résidents et de leurs aversions alimentaires.*
- ❖ *Il veille à la qualité du service, tenant compte du rythme des résidents, et à un environnement propice au plaisir du repas.*
- ❖ *Il est attentif à la cohabitation à table en offrant la possibilité aux résidents de changer de place.*
- ❖ *Il veille à ce que la restauration soit de la même qualité dans les unités qu'en salle à manger.*
- ❖ *Le chef de cuisine est ouvert à la critique, il sollicite l'avis des résidents pour s'assurer de leur satisfaction*

La commission des chefs de cuisine de collectivités, chargée de l'organisation de cette journée annuelle, souhaite inviter le personnel travaillant en salle à manger afin de pouvoir répondre aux valeurs promues par l'AFISA dans un esprit de collaboration.

Déroulement et intervenants

Selon programme ci-après

Date & Heure

Mardi 23 septembre 2025, 9h00-16h00

Lieu

Centre de formation professionnelle du Château de Seedorf, Route de Seedorf 101, 1757 Noréaz.

Public-cible

- Chef-fe de cuisine (ou leur remplaçant-e) des EMS fribourgeois et des institutions partenaires **accompagné-e** d'une personne qui travaille régulièrement en salle à manger et qui souhaite réfléchir aux recommandations suscitées avec le personnel de cuisine. Venir en binôme n'est pas une obligation mais vivement recommandé.
- Directeur-trices des EMS et des institutions partenaires (pour la matinée)

Langues

Français avec traduction des supports de la journée en allemand et interprétariat pour les ateliers

Nombre de participants

Maximum 2 personnes par établissement

Coût

Gratuit pour les collaborateurs-trices des institutions adhérentes de la plateforme des chefs de cuisine de collectivité (compris dans la cotisation 2025)

Inscription

- Obligatoire via le site de l'AFISA
- Délai d'inscription : **10 septembre 2025**

Programme

Heure	Thèmes	Intervenant·e	Lieu
dès 9h00	Accueil (café, croissant)	CFPS Seedorf	Salle YOKI
9h30	Salutations	Yohann Courtois, chef de cuisine au RSG et membre de la commission	Salle YOKI
9h45	Conférence (plénium) Quand le service hôtelier se professionnalise ...	Nicolas Magnin, chef de cuisine de la Résidence St-Martin à Cottens	Salle YOKI
10h30	Pause		Salle YOKI
10h50	Conférence (plénium) Plus qu'une simple table - la salle à manger du futur au cœur de l'EMS »	Stephan Portmann, responsable de l'hôtellerie du RSL-GNS	Salle YOKI
11h35	Nouvelles de « Cuisinons notre région » et de « Fourchette verte »	Christian Folly (Terroir Fribourg) Murielle Equey (Fourchette verte)	Salle YOKI
12h00	Repas de midi		Seedorf café
13h30	Atelier 1 Addiction et restauration	Nicolas Dietrich (SMC) Franco Masdea (RFSM) Clara Hayoz (AFISA)	Salle Schwaller
14h15	Atelier 2 Comment améliorer le moment du repas des résidents en EMS	Christian Folly, Murielle Equey, et Muriel Fasel	Salle YOKI
15h00	Atelier 3 Un·e responsable de salle à manger : une nécessité ?	Karine Poupart, cuisinière au RFSM Stephan Portmann, RSL-GNS	Salle BAILLY
15h50	Restitution au plenum	Intervenants des ateliers	Salle YOKI
16h05	Fin de la journée	Yohann Courtois	Salle YOKI
	Apéritif	Offert par Culturefood, parrain officiel de la plateforme	Salle YOKI

Les participants pourront suivre tous les ateliers