

## **Consultation des chefs de cuisine**

### **Réflexion éthique autour des plaisirs de la table 26.09.2023**

Le « plaisir de la table » est l'un des derniers plaisir de la vie dont peuvent profiter les résidents en institution.

« Plaisir de la table » qui passe non seulement pas le contenu de l'assiette, mais aussi par le service, l'environnement, la convivialité de la table, les relations avec le cuisinier, etc.

La mission du chef de cuisine se limite-t-elle à produire des repas de qualité ? ou aussi à s'assurer des bonnes conditions dans lesquelles ils sont consommés ?

A votre avis, à quelles valeurs ou conditions faut-il porter une attention particulière pour que le moment du repas soit un moment de plaisir ?

En tant que chef de cuisine, sur quoi insistez-vous, sur quoi mettez-vous l'accent ?

Quelles réflexions pertinentes avez-vous entendu de résidents ou de familles par rapport aux repas (aussi bien positives que négatives) ?

#### **Retour des ateliers**

Première question posée par une future résidente qui visitait un home :

« *Est-ce qu'on mange bien ici ?* »

Le plaisir de la table est le dénominateur commun pour toutes les générations

#### **CONFIANCE :**

- En tant que chef de cuisine, passer chez les nouveaux résidents pour entendre leurs habitudes
- Passer en salle à manger après le service pour entendre les résidents
- Le service en direct par bain-marie permet un contact direct avec les résidents
- Pour le personnel de service, qualité de l'accueil à table, dire ce qui est servi, l'amabilité. Le service est un métier, comme cuisiner. Former davantage au service

#### **LIBERTE/AUTONOMIE :**

- « Faire comme à la maison », c'est aussi accepter que la personne mange en chambre (plateau télé)
- Proposer un choix de menus, ou menu spécifique pour un anniversaire

#### **DIGNITE :**

- Et si c'était ta mère ou ton père, qu'est-ce que tu lui servirais ?
- Prendre la place de la personne qui reçoit l'assiette
- En mangeant de temps en temps avec les résidents, on se rend compte des conditions (bruit, ambiance, température, stress ...) On rencontre aussi les résidents individuellement pour écouter ce qu'ils ont à dire.

## QUALITE DE VIE :

- Bien manger, dans un environnement agréable
- Collaborer avec l'équipe d'animation comme relais des souhaits / plaintes des résidents
- La salle à manger, c'est là où la vie collective pèse le plus
- Proposer des jours spéciaux avec l'animation : Pizza, raclettes, mets d'autres pays
- 2 x par mois, organisation d'un repas thérapeutique où 5 à 6 résidents cuisinent et mangent ensemble. L'occasion de parler des repas du home.
- Inviter le personnel à manger de temps en temps avec les résidents (convivialité)

## RESPECT :

- Passer en chambre pour écouter les critiques
- Mise en place d'une boîte à idées pour les souhaits et doléances
- Rencontres occasionnelles des résidents avec le chef de cuisine dans le cadre d'une activité d'animation
- Rencontre avec le comité des résidents
- Organisation des tables en collaboration avec le service de soins et animation
- Eviter de mettre le nouveau résident à la place du mort
- Anticiper le choix de la place à table avant l'admission
- Consulter les personnes concernées lors de changement de place à table
- Goûter ce qu'on va servir à manger et accepter les critiques

## Citations de Xavier Bapst à sa conférence :

« Nourrir, c'est soigner les gens »

« La production est essentielle, le service l'est encore plus »

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

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

26.09.2023 / Daniel Pugin

## **Recommandation pour le niveau 2 de la charte éthique de l'AFISA 03.07.2024**

*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.*