



Compte-rendu Commission des Menus
Jeudi 15 mars 2018
14h30 Mémin 1

Etaient présents :

1/ Résidents :

Mme GOLLIARD

M. CARDINET

Mme CHABRIER

Mme LOGEAT

Mme EGRET

M. RAT

Mme CHARLES

Mme RENAUX

M. COLLART

2/ Personnels :

M. MARTIAL, Directeur

M. JEREMIASCH, Responsable restauration

Mme LOC'H, Gouvernante

Mme ZENASNI, Référente salle

M. MARGUERITE, Commis de cuisine

Mme LALAUS, Hôtesse de salle

Mme RENAUDIN, Assistante de direction

3/ Représentant externe :

Mme MOYON, Référente nutritionniste en Gériatrie au CHI de Montfermeil

Absent excusé :

1/ Représentant des familles au CVS :

M. SICILIANO

18, avenue Jean Jaurès
93220 GAGNY
Tél : 01-43-81-08-41
Fax : 01-43-81-35-15

ASSOCIATION – LOI 1901 - CONVENTIONNEE

1/ QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION RESTAURANT :

M. JEREMIASCH rappelle que des questionnaires de satisfaction sont distribués aux résidents tous les 1ers de chaque mois, avec pour objectif de mesurer leur satisfaction concernant les repas.

Voici les résultats des 3 derniers questionnaires des repas servis en salle de restaurant :

a) Dimanche 7 janvier 2018 (17 votants) :

Asperges vinaigrette	7,73/10
Choucroute alsacienne	8,25/10
Plateau de fromage	7,69/10
Galette des rois "maison"	8,63/10
Service	8,81/10
MOYENNE :	8,22/10

b) Jeudi 1^{er} février 2018 (16 votants) :

Pamplemousse	7,47/10
Andouillette purée	6,80/10
Plateau de fromage	7,64/10
Glace	7,80/10
Service	8,73/10
MOYENNE :	7,69/10

c) Jeudi 1^{er} mars 2018 (14 votants) :

Poireaux vinaigrette	8,62/10
Boudin aux pommes	7,85/10
Plateau de fromage	7,46/10
Corbeille de fruits	7,69/10
Service	8,77/10
MOYENNE :	8,08/10

2/ QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION ÉTAGE :

Mme LOC'H présente les résultats des 2 derniers questionnaires des repas servis dans les studios :

a) Mercredi 1^{er} novembre 2017 midi (12 votants dont 1 texture hachée) :

Concombres vinaigrette
Lapin à la moutarde - frites
Fromage
Pâtisserie

MOYENNE : 7 /10

1 résident : les concombres ne sont pas assez assaisonnés.
2 résidents : le lapin manque de sauce.
2 résidents (dont celui en texture hachée) : le concombre est médiocre.
5 résidents n'ont pas consommé l'entrée.

=> Dans l'ensemble, les quantités étaient suffisantes et les plats bien présentés. La pâtisserie a été appréciée par tous.

b) Mardi 13 mars 2018 soir (14 votants dont 1 texture hachée) :

Velouté de pois cassés
Poisson bordelaise - épinards
Fromage
Fruit de saison

MOYENNE 7,70/10

Presque tous les résidents ont consommé le velouté et l'ont trouvé excellent.
Les quantités étaient suffisantes. La sauce du poisson était bonne. Certains n'ont pas consommé le plat.
La résidente en texture hachée avait deux boulettes d'épinards et de la purée de pommes de terre, elle n'a pas retrouvé le goût du poisson.
Le dessert du soir était identique à celui du midi « oreillon de pêche » (il était pourtant noté « poire cuite à la cannelle » au menu du midi).

=> EN GÉNÉRAL :

Le personnel d'étage est très serviable et souriant.
Les potages sont toujours excellents.
Les quantités sont suffisantes.
Les plateaux sont bien présentés.
Une des nouvelles résidentes est très satisfaite de ce qu'elle mange.

=> SOUHAITS :

Plus de fruits le midi et le soir. Attention aux bananes trop mûres.

Plus de desserts « faits maison » : crème et gâteaux.

Manger des fromages plus forts : munster ou roquefort.

Varié les purées en texture hachée car il y a trop souvent de purées de pommes de terre.

Le menu servi ne correspond pas toujours à ce qui est écrit.

2 résidents trouvent que les repas sont moins bons le week-end.

3/ AVIS DES RÉSIDENTS SUR LES REPAS EN GÉNÉRAL :

M. RAT :

Il n'y a pas eu de pommes de terre dans le pot au feu servi ce jour.

Le soir, il n'y a pas assez de choix dans les fromages.

Dans l'ensemble il mange bien.

Mme CHARLES :

Elle souhaiterait manger des radis rose entiers, des gaufres et des dattes.

Elle adore lorsque les steaks sont cuits en salle de restaurant.

Elle remarque que la vaisselle est nettement plus propre qu'avant.

M. COLLART :

Il souhaite manger plus de biftecks - frites ainsi que du fromage aux noix.

Les pâtisseries sont bonnes.

M. CARDINET :

Celui-ci a mangé ses 42 derniers repas en texture hachée et il a trouvé que toutes les purées qu'il a mangées avaient le même goût.

=> La nutritionniste précise qu'il est important de bien respecter la quantité de légumes (2/3) et de pommes de terre, ces dernières devant juste servir de « liant » à la purée (1/3).

Mme EGRET :

Les tripes, spécialité venant de chez elle, doivent être cuites durant des heures. Elles ne le sont pas assez et ne sont pas bonnes.

Les cassolettes de fruits de mer sont sèches.

La viande est souvent servie sans sauce.

Le poulet rôti n'est pas vraiment rôti car la peau est « molle », elle souhaiterait une peau plus croustillante.

Mme RENAUX :

Celle-ci aime tout.

Elle souhaiterait plus de choix dans les fromages.

Elle remercie le personnel.

Mme GOLLIARD :

Le rôti de porc servi était sec (la sauce avait été oubliée).

Dans l'ensemble elle trouve que tout est bon.

Mme LOGEAT :

Est ravie de toujours avoir un plat de substitution lorsqu'elle n'aime pas le plat du jour.
Dans l'ensemble tout est parfait.

Mme CHABRIER :

Elle remercie M. MARTIAL d'être présente ce jour.

Les plats sont très variés, en revanche les quantités servies ne sont pas suffisantes. Elle a demandé une double ration à chaque repas.

Le menu servi ne correspond pas toujours à ce qui est écrit.

Les tripes manquent de cuisson.

Les menus à thème sont très bien.

Elle est étonnée que la carbonnade flamande soit avec du porc et pas du bœuf.

Salade de fruits frais remplacée par des salades au sirop : pas assez de quantités.

Les potages sont très bons mais elle souhaiterait qu'ils soient plus enrichis, plus consistants : exemple avec du Saint Moret.

Endive braisée au gruyère : 1 seule endive servie, petite, pas assez cuite et sèche.

Les raviolis en boîte ne sont pas bons.

Les bouchées à la reine : il y a très peu de choses à l'intérieur.

Les parts de quiche sont trop petites.

Le riz du riz au lait est trop dur.

Les pâtisseries du dimanche sont excellentes.

Celle-ci remercie l'ensemble du personnel.

Mme MOYON, nutritionniste :

Il faudrait mettre en place un calendrier de purées afin de pouvoir alterner. Avec la variété de légumes qu'il y a il peut être mis en place au moins 7 purées différentes par semaine.

A prévoir également avec le traiteur.

Il faut noter le nom du légume utilisé pour chaque purée de légume servie.

4/ TRAVAUX CUISINE :Calendrier :

Ven. 16 mars : Livraison des repas par le traiteur : AFFINITY TRAITEUR.

Lun. 19 mars : Début du service des repas du traiteur.

Lun. 26 mars : Début des travaux en cuisine.

Vend. 15 juin : Fin prévisionnelle des travaux.

19 - 29 juin : Levée d'éventuelles réserves par le cabinet de contrôle.

01 - 15 juil. : Remontage du nouveau matériel de cuisine.

19 et 20 juil. : Formation des équipes sur le nouveau matériel de cuisine.

Lun. 23 juil. : Redémarrage normal de la cuisine.

Tout doit être terminé avant fin juillet car les entreprises de BTP sont fermées au mois d'août. La Cerisaie a fait appel à une entreprise de maçonnerie, un bureau de contrôle, un carreleur, une entreprise pour remplacer les 2 monte-charges, une entreprise qui gère la ventilation au dessus de la plonge, un cuisiniste, une entreprise pour le remplacement des détecteurs incendie.

L'objectif de ce projet étant le bien-être des résidents, l'amélioration des conditions de travail du personnel de cuisine et le respect de la législation et des normes vétérinaires.

Organisation :

Chalet :

Le chalet, situé à l'entrée principale de l'établissement, a été rénové dans le but de servir d'annexe à la cuisine actuelle pendant les travaux, puis servira de salle de réunion une fois les travaux terminés.

Coin cheminée :

Le coin cheminé en salle de restaurant sera condamné pour y transférer la cuisine. Il sera fermé avec une cloison temporaire et accessible par une porte. Il servira de stockage du matériel suivant :

- 2 charriots d'étage pour les repas du midi et du soir ;
- 3 réfrigérateurs de 1200 litres chacun pour y stocker les denrées livrées par le traiteur ;
- 1 lave-mains ;
- Des tables pour dresser les assiettes ;
- 2 fours de remise en température seront installés dans l'office derrière snack.

2 tables vont être décalées pour ne pas gêner cette installation : celle de Mme CHARLES et de MM. FROMENTEIL.

Concernant le service des repas, il n'y aura pas de changement, le personnel de salle continuera à servir les repas « à l'assiette ».

Charriots :

Les charriots d'étage bi-température des repas du midi et du soir, seront remplacés.

Il est prévu une mise à disposition de 2 charriots durant les travaux et l'achat de « charriots autonomes » neufs une fois les travaux terminés.

Les plateaux des étages seront donc réalisés en salle de restaurant, puis montés et pourront être branchés en étage pour être réchauffés si besoin.

Planning :

Le planning du personnel de cuisine sera adapté :

- Les commis travailleront sur un planning de 12h (de 7h à 19h).
- M. JEREMIASCH sera toujours présent de 7h30 à 15h30.
- Il n'y aura aucun changement concernant le planning du personnel de salle.

Traiteur :

Le traiteur en charge des repas pendant la période des travaux est l'entreprise AFFINITY TRAITEUR, située à Nangis en Seine et Marne.

Une visite de contrôle a été effectuée par M. MARTIAL et M. JEREMIASCH afin de vérifier la qualité des produits.

AFFINITY TRAITEUR est une entreprise spécialisée dans la livraison de repas à domicile pour les personnes âgées de la ville de Pavillon sous Bois.

La société livre actuellement 150 repas par jour et va doubler sa production grâce à La Cerisaie. Elle va devoir embaucher 1 à 2 commis supplémentaires afin de pouvoir répondre à la demande.

La Cerisaie a décidé de privilégier un traiteur avec des prestations un peu plus chères mais avec une qualité de service et de nourriture supérieure aux entreprises type Sodexo.

La Cerisaie aura la possibilité de choisir, d'adapter les planches de menus et les textures modifiées (mixée, hachée...).

Le traiteur a déjà passé une demi-journée d'immersion au sein de l'établissement (cuisine et salle) afin de régler son organisation, son fonctionnement et de s'adapter le mieux possible à La Cerisaie.

-150 repas sont prévus le midi et 120 le soir ;

-Les pâtisseries seront livrées une fois par semaine par le traiteur (mercredi) et une fois par semaine par le pâtissier habituel (dimanche) ;

-La réservation des repas des familles de résidents pourra toujours se faire (48h à l'avance) ;

-Le prix des repas ne changera pas ni pour les résidents ni pour les familles ;

-Des plats de substitution seront prévus pour les résidents qui n'aiment pas le plat du jour ;

-Livraison en liaison froide les lundis, mercredis et vendredis (stock pour 3 jours) ;

-Certains plats étant incompatibles avec la « livraison en liaison froide », les repas du type : steak frites ne pourront être servis durant la période des travaux ;

-Les équipes seront présentes pour vérifier la qualité des plats servis aux résidents et devront signaler immédiatement tout problème lié aux repas afin de remonter l'information et de réajuster le plus vite possible.

Hygiène :

Pour le respect des normes d'hygiène, Sylvaine BOUQUERELLE, retraitée des services vétérinaires et de contrôles dans les établissements, a été mandatée par La Cerisaie. Elle s'assurera du respect de l'hygiène des locaux et sera présente durant toute la période des travaux. Une demi-journée de formation sur l'hygiène est prévue pour le personnel de cuisine et de salle.

Normalement la commission des menus a lieu tous les 3 mois mais avec les travaux en cuisine et la livraison des repas par un traiteur il y en aura plus régulièrement. De cette façon, les retours positifs ou négatifs pourront être faits plus rapidement au traiteur.

Jeudi 26 avril 2018 à 14h30 au Salon Mémin 1

M. JEREMIASCH remercie tous les participants et lève la séance à 15h30.