



PROJET Compte-rendu Commission des Menus
Lundi 25 Novembre 2019
14h30 Mémin 1

Etaient présents :

1/ Résidents :

Mme BONNET	M. BERTAUX	Mme BREDIF
Mme GOLLIARD	Mme TONNELLIER	M. GARRET
Mme LE BOHEC	Mme EGRET	Mme LENOBLE
Mme CONSTANT	Mme RENAUX	Mme JOSEPH
Mme BRUNET	M. BONNET	

2/ Résidents absents excusés :

Mme CHARLES, Mme ATLANI, M. COLLART

3/ Familles des résidents :

M. JOSEPH, Mme SUSUNG, Mme CONSTANT, Mme LENOBLE, Mme STAYAN, Mme Sulpis, Mme GRUAZ, Mme BARDOT, M. PLEBANI.

4/ Personnels :

Mme DELVALLE, Directrice Ajointe
M. JEREMIASCH, Responsable restauration
Mme LOC'H Gouvernante
Mme LESPAGNOL Cadre de santé
Mme ZENASNI, Référente de salle
M. PIC, Hôte de salle
Mme GENESLAY Aide soignante
Mme MOUNNAH, Secrétaire de séance
Mme ELBARNOUSSI, Commis de cuisine
Mme DOMOND, Commis de cuisine
Mme MOHAMMAD, Agent de service (tournant)
M. PASTULA, Employer à la Plonge

5/ Représentante externe :

Mme MOYON diététicienne.

5/ Représentant des familles au CVS :

Mme BONORD, Fille de Mme BONORD résidente.

Ouverture de la Commission à 14h00 par Mme DEL VALLE elle remercie pour leur présence les résidents, les familles présentes, Mme BONORD représentante des familles au CVS, Mme MOYON diététicienne qui collabore bénévolement à la Cerisaie, et le personnel et membres de l'encadrement présents.

1/ QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION RESTAURANT :

M. JEREMIASCH prend la parole et il remercie tous les résidents présents ainsi que leur famille ainsi que Mme MOYON pour cette dernière commission des menus où toutes les familles sont conviées pour la deuxième année consécutive. M. JEREMIASCH présente son équipe : de la salle, de la cuisine et de la plonge.

M. JEREMIASCH informe les familles qu'à chaque commission des menus il pour l'habitude de commenter les résultats des questionnaires de satisfaction qui sont distribués aux résidents 2 fois par mois aux alentours du 15 de chaque mois. Il informe que ces questionnaires ont pour objectif de mesurer la satisfaction des repas servis et du service en salle et il donne les résultats pour les 2 mois écoulés :

Questionnaire d'octobre : Déjeuner

Entrée : tomates basilic Plat : jambon braisé sauce madère et chou romanesco

Dessert : entremet pistache

Entrée	6,82
Plat	8,09
Fromage	7.89 (plateau de fromages)
Dessert	7,20

Score sur 10 : pour le Menu 7,50 et pour le service 8,40

Questionnaire d'octobre : Diner

Potage : potage de courgettes Plat : Pates à la bolognaise Dessert : coupe glacée pêche melba

Potage	8,56
Plat	7,22
Fromage	7.89 (assiette de fromage)
Dessert	8,56

Score sur 10 : pour le Menu 8,09 et pour le service 8,67

Questionnaire de novembre : Déjeuner

Entrée : salade de chèvre chaud Plat : blanquette de veau et riz Dessert : raisin blanc coupe glacée pêche melba

Entrée	6,88 (pas assez copieux)
Plat	7,69
Fromage	7.73
Dessert	7,09

Score sur 10 : pour le Menu 7,34 et pour le service 8,54

M. JEREMIASCH précise qu'il tient à la disposition des familles le tableau récapitulatif de ces questionnaires sur l'année et que ce tableau sera prochainement finalisé à fin décembre 2019.

M. JEREMIASCH demande s'il y des questions, pas de question formulée.

2/ AVIS DES RÉSIDENTS SUR LES REPAS EN GÉNÉRAL :

Mme JOSEPH, dit que tout se passe bien.

Mme LE BOHEC, pense que les repas sont copieux, elle précise qu'elle n'a pas un gros appétit et qu'elle a du mal à terminer son assiette et notamment les fromages à pâtes dures. Elle précise également que si le plat est trop dur à manger on lui propose de la purée.

Mme TONNELIER, tout va bien, elle dit qu'elle aime manger chaud.

Mme EGRET, il estime que l'on sert trop souvent des saucisses ou chipolatas le soir. M. JEREMIASCH précise que l'on sert des chipolatas une fois par mois. Elle trouve que les abas et trippes sont pas assez cuits à son goût, elle souhaite avoir davantage du boudin et a trouvé la carbonade flamande très bonne.

M. BERTAUX, revient sur les scores qui ont été donnés par M. JEREMIASCH, il trouve que les moyennes paraissent correctes, il estime que l'on est bien servi, tout est correct par rapport à d'autres établissements et que l'ambiance est bonne et surtout, il trouve que l'on ne met pas assez en avant le personnel de cuisine qui fait une cuisine tout à fait correct.

Mme CONSTANT, elle goute à des plats qu'elle ne connaissait pas, elle fini toute ses assiettes car elle n'aime pas gâcher la nourriture, elle aime la cuisine de La Cerisaie.

Mme BONNET, elle trouve que l'on sert trop de plat à la sauce tomate, sinon elle dit que ça va.

M. BONNET, tout va bien dit-il, il est cependant de l'avis de son épouse sur à la sauce tomate,

Mme BRUNET, elle dit être d'accord avec tout ce qui a été dit, elle dit que tout va bien.

Mme RENAUX, elle trouve que la confiture servie le matin est toujours la même. M. JEREMIASCH précise que se sont des petites barquettes de différentes variétés : abricot, fraise, gelée de groseilles, prune. Mme LOC'H lui précise qu'elle veillera qu'elle ait toutes les variétés. Mme RENAUX ajoute qu'elle n'aime pas la texture de l'entremet.

Mme GOLLIARD, estime que les plats sont bons dans l'ensemble et précise qu'elle n'a pas aimé le dernier couscous servi le 7 novembre elle a trouvé la semoule sèche.

Mme LENOBLE, idem que M. et Mme BONNET elle n'aime pas trop la sauce tomate et les entremets qu'elle trouve trop gélatineux.

Mme STAYAN la nièce de Mme BREDIF prend la parole pour sa tante, elle précise que compte tenu de son régime stricte elle reconnaît que le personnel fait au mieux pour varier ses repas, elle estime cependant qu'il y a trop de purée de pommes de terre qui lui sont servies. Mme ZENASNI précise qui lui est toujours proposé d'autres purées de légumes, mais Mme BREDIF a choisi très souvent la purée de pommes de terre. Mme STAYAN demande également qu'on lui double la portion de fromage blanc. Elle remercie l'ensemble du personnel.

M. GARRET, il félicite l'ensemble du personnel de cuisine, il trouve que c'est vraiment formidable, il précise qu'il ne sort jamais de table en ayant faim et toujours avec plaisir.

M. JEREMIASCH remercie les résidents de tous ces compliments et en profite pour présenter Mme MOYON à l'ensemble des résidents et familles.

3/ AVIS DES FAMILLES SUR LES REPAS ET LE SERVICE EN GÉNÉRAL :

Famille de Mme DEVIN, elle dit que sa mère trouve les plats pas assez chauds. Elle trouve également que 18h00 pour le dîner c'est trop tôt, de ce fait, sa maman a faim dans la soirée. Mme DEL VALLE explique qu'en effet le jeûne peut être long pour certains entre le dîner jusqu'au petit déjeuner, elle rappelle toutefois à l'assemblée que le studio est équipé d'un réfrigérateur et qu'il ne faut pas hésiter à le remplir de denrées qui plaisent à leur parent qui peut combler ce jeûne nocturne.

Famille de M. BOUDIN, elle trouve que les plats servis sont copieux, variés et bons, elle fait la comparaison au portage à domicile. Mme SULPIS félicite l'équipe de salle qui est aux petits soins des résidents, elle est très contente que son père soit à La Cerisaie.

Famille de Mme CONSTANT, elle est également satisfaite, elle n'a rien d'autre à ajouter.

Famille de Mme JOSEPH, il explique qu'il mange très souvent avec sa maman, le personnel connaît même ses habitudes. Il trouve que le personnel est formidable, il précise qu'il y a de l'amour et c'est peut être pas croyable mais c'est ce qu'il pense, il est très satisfait et il est tranquille que sa maman soit à La Cerisaie.

M. BERTAUX ajoute qu'il partage complètement les commentaires de Mme SULPICE.

Famille de M. SUSUNG, son épouse dit représenter les personnes qui ne mangent pas et fait la remarque sur les soupes de légumes qui seraient trop claires, pas assez copieuses. Elle souhaite qu'elles soient enrichies.

M. RUMIANO, il ne sait pas si son épouse a bien mangé du fait de sa pathologie, il est cependant satisfait du service dans l'ensemble.

Mme GRUAZ fille de M. PLEBANI, elle remercie tout le personnel et précise qu'elle est très contente que son père soit à La Cerisaie.

M. JEREMIASCH reprend la parole et remercie l'ensemble des résidents et familles. Il aborde les menus de fêtes de fin d'année, il précise qu'ils sont en cours de réflexion et que toute suggestion est la bienvenue.

M. JEREMIASCH informe également qu'il ne dévoilera pas le menu pour plus de surprise le jour même et que les repas de fêtes seront accompagnés d'une animation. Il suggère également aux familles de s'inscrire rapidement pour réserver sa table.

Mme DEL VALLE expose l'ensemble des projets à venir de La Cerisaie :

- **Silver Fourchette :**

Mme DEL VALLE informe que ce projet a été mis en place depuis juillet 2019. Cet évènement est organisé par une association appelée SILVER FOURCHETTE qui lutte contre la dénutrition et pour la bonne alimentation des séniors par la gastronomie.

Il s'agit d'un concours gastronomique inter EHPAD du département de la SEINE-SAINT-DENIS dont le représentant de La Cerisaie est Monsieur JEREMIASCH Kévin, Chef de la restauration.

Le 22 octobre 2019 sera organisé une présentation du projet aux résidents et familles présentes, animée sur le thème « Hissez les couleurs » avec un menu dédié pour l'occasion.

Courant janvier, les premières sélections seront organisées pour le concours, M. JEREMIASCH devra réaliser un menu gastronomique (plat + dessert) pour 5 personnes avec un budget de 20 € sur le thème : « Grain de folie ».

Un comité de soutien va être créé pour soutenir M. JEREMIASCH composé des résidents et salariés. Si cette étape est réussie, La Cerisaie participera aux sélections départementales.

- **Maison Gourmande et Responsable :**

La Cerisaie s'est inscrite dans ce projet pour travailler sur l'alimentation et la nutrition des séniors. Aussi, ce projet incite à éviter le gaspillage alimentaire et lutter contre la dénutrition.

Ce projet est national et s'étend sur 24 mois avec la participation de 500 EHPAD.

Actuellement, La Cerisaie est au stade d'auto-analyse par le biais d'un questionnaire sur différentes thématiques tels que les soins, la santé, les repas et les déchets alimentaires.

D'après cet autodiagnostic, La Cerisaie a un taux de maturité de 34%, déterminé uniquement les questions fermées (OUI/NON).

Une Journée nationale est organisée le 21 novembre 2019 à laquelle Madame DEL VALLE va se rendre accompagnée de Madame LESPAGNOL et M. JEREMIASCH.

L'objectif de cette journée est d'avoir un retour concret de l'autodiagnostic de l'ensemble des participants et un retour personnalisé.

Madame MOYON, diététicienne à La Cerisaie à titre bénévole, participe à ce projet et accompagne la démarche.

- **QVT (Qualité de Vie au Travail) :**

Le projet Qualité de Vie au Travail mis en place depuis janvier 2019 avance. Des réunions trimestrielles sont organisées à l'ARS avec le « trinôme » du comité de pilotage composé de Monsieur MARTIAL, Madame LESPAGNOL et un représentant du personnel.

Il va être mis en place des expérimentations « Vis mon travail » sur la période du 14 octobre au 30 octobre 2019. Ces expérimentations consistent à échanger sur le temps d'une journée, divers postes de travail dans le but de découvrir l'environnement de chaque poste et de trouver des axes d'amélioration dans le déroulement des tâches.

Madame DEL VALLE demande s'il y a des questions, aucune question n'a été posée.

Mme DEL VALLE et M. JEREMIASCH remercient tous les participants et lèvent la séance.

