



Compte-rendu de la commission restauration

Vendredi 28 novembre 2025

PRÉSENTS	
Résidents	Mme ROBERT Marie – Mme GRATAS Yvette – Mme BERNARD Marie – Mme FAURE Claudette – Mme ROCHE Agathe – Mr ROUX Gabriel – Mme BARJON Alice – Mr MARTIN Daniel – Mme DUPUY Marthe – Mme DUPONT Gislaine
Direction	Mr VERRON Christian – <i>Directeur</i> Mr ALVERGNE Laurent – <i>Chef de cuisine</i> Mme VEYRIERE Corinne – <i>Cadre de santé</i> Mme FOURNIER Sandra – <i>Qualificienne</i>

Ordre du jour

1.	Contexte	1
2.	Questions des résidents	1
3.	Informations générales	3
4.	Souhaits et envies des résidents	3

1. Contexte

Monsieur VERRON explique le contexte difficile avec les arrêts maladies des deux cuisinières à la suite de l'arrivée du nouveau chef de cuisine cet été.

Des recrutements ont été réalisés dans l'urgence, avec des diplômes rares pour la cuisine impliquant des difficultés où le chef de cuisine a travaillé sans prendre de jour de repos pendant environ 3 semaines au mois d'aout.

Durant cette période difficile, Monsieur VERRON explique avoir passé un accord avec le chef de cuisine permettant d'avoir recours temporairement à des aliments surgelés.

Plusieurs recrutements ont été réalisés avec des personnes qui sont restées et d'autres qui sont parties. A ce jour l'équipe n'est pas encore complètement stabilisée.

Monsieur VERRON rappelle que le plaisir et la satisfaction des résidents restent la priorité de la direction et qu'en aucun cas l'établissement cherche à faire des économies sur les repas, la qualité étant très importante.

Mr Laurent ALVERGNE, le chef de cuisine est présent ce jour pour répondre aux questions des résidents et recueillir leurs avis, souhaits et envies.

2. Questions des résidents

« Pourquoi est-ce que la soupe est trop liquide, trop claire ? »

Le chef de cuisine explique que la recette du potage du soir n'a pas changé depuis son arrivée. Avant le potage était réalisé la dernière minute. Ce qui n'est plus le cas depuis les arrêts maladies de ses collègues, il est donc préparé plus tôt.

Concernant la préparation, la soupe est préparée avec 2,5kg de légumes et épaissie avec de la pomme de terre.

Le chef de cuisine précise qu'avec la nouvelle organisation un cuisinier est présent le soir jusque 18h pour pouvoir mettre les plats dans les chariots au dernier moment et éviter que ce soit sec.

Également, suite à des dysfonctionnements avec les chariots de maintien en température les plats du soir étaient parfois secs, l'établissement a fait intervenir une société afin de régler ces chariots et solutionner ces dysfonctionnements.

Le chef propose aux résidents de venir voir la soupe qui est préparée pour ce soir en fin de réunion afin de donner leur avis.

Concernant la soupe les résidents estiment que « les légumes congelés rendent de l'eau » et que la cuisson de la soupe peut altérer la consistance de celle-ci.

Monsieur VERRON affirme que la cuisine va faire de son mieux pour améliorer la consistance de la soupe dans les prochaines semaines.

Les résidents indiquent que régulièrement les plats sont « servis avec une quantité de sauce trop importante », par exemple « les flageolets servis ce weekend étaient noyés dans une sauce blanche qui se mélangeait à la sauce de la viande », un autre jour « les frites baignaient dans la sauce et étaient toutes molles », etc.

Il est demandé que désormais lors du service il y ait moins de sauce pour accompagner les plats.

Certains résidents interrogent sur la mise en place de 2 chariots pour réaliser le service ?

Le chef de cuisine explique qu'un essai a été réalisé avec un service effectué au niveau de la machine à café par deux cuisiniers, cette organisation a mis en difficulté les équipes.

Au cours de la semaine prochaine, un nouvel essai sera réalisé avec une organisation sur deux chariots :

- 1 chariot pour le service des résidents du « petit côté » → avec des assiettes dressées à l'avance par la cuisine et disposée dans le petit chariot de maintien en température.
- 1 chariot pour le service des résidents du « grand côté ».

Le chef de cuisine indique qu'il serait important de débarrasser au fur et à mesure et éviter d'attendre que tout le monde ait terminé pour commencer le service des plats chauds.

Les résidents soulèvent que la vaisselle n'est pas propre et notamment les verres.

Monsieur VERRON précise que le lave-vaisselle est vieillissant et devrait être changé en 2026.

Le chef indique qu'un planning de trempage devrait être organisé après l'achat de bacs de trempage.

Les résidents demandent à Mr VERRON comment cela se passe dans les 2 autres établissements de la direction commune.

Mr VERRON précise que chaque établissement a ses spécificités, à Aurec et Bas en Basset les équipes sont stables mais les locaux plus vétustes à Bas en Basset par exemple.

Les résidents non-présents ont fait remonter deux questions supplémentaires : « les repas ne sont pas toujours bon et parfois pas décongelés. » « Très régulièrement il manque du fromage et surtout yaourt. »

Concernant le manque de fromage, s'il manque du fromage il est demandé aux agents de demander à la cuisine ou de se servir directement.

Concernant les produits « non décongelés », un dysfonctionnement a eu lieu un jour car les plats étaient positionnés trop haut dans le frigo et étaient gelés lors du service, ce dysfonctionnement ne devrait pas se reproduire.

3. Informations générales

Le chef de cuisine précise qu'avec la présence d'un cuisinier l'après-midi il est désormais possible de réaliser les goûters maisons. Les résidents présents l'ont remarqué et cela est apprécié.

Le chef de cuisine revient sur le fait que l'établissement travaille avec des produits locaux, la viande vient de chez Rechimas à Craponne sur Arzon par exemple.

Les menus de Noël et du jour de l'an sont présentés aux résidents.

Mme ROBERT souligne que l'apéritif est servi tous les dimanches, ce qui est également apprécié.

Des animations en lien avec la restauration en présence d'un cuisinier seront prévues avec les crêpes pour la chandeleur par exemple.

4. Souhaits et envies des résidents

Un tour de table est réalisé afin que chaque résident puisse exprimer ses souhaits et envies au niveau des repas :

- Boudin
- Choucroute
- Saucisse d'herbe
- Pommes cuites au four
- Potée avec du lard et des choux
- Pot au feu
- Cassoulet
- Paella
- Couscous
- Râpées
- Soupe au chou
- Gâteaux de riz, gâteau de semoule
- Tartiflette

Certains résidents souhaitent que les soufflets de fromage soient servis sans petits pois.

Un atelier d'épluchage de légumes est proposé afin de préparer la soupe ensemble, plusieurs résidents sont volontaires Mme ROCHE, Mme BERNARD, Mr ROUX et Mr MARTIN, cet atelier est donc à planifier dans les prochaines semaines.

Une prochaine commission restauration sera programmée au mois de janvier afin faire le point sur les sujets abordés ce jour et sur la satisfaction des résidents.