



Compte-rendu de la commission restauration

Lundi 2 mars 2026

PRÉSENTS	
Résidents	Mme CHOMEL Huguette, Mr MONCEL René, Mr MARTIN Daniel, Mr GIRARD Michel, Mr DEMORE Roger, Mme GRATAS Yvette, Mme FAURE Claudette, Mme DUPONT Gislaine, Mr ROUX Gabriel, Mme ROCHE Agathe, Mr BROISSAND Albert, Mr FAURE Louis, Mme BERNARD Marie, Mme ROBERT Marinette, Mr SICARD Bruno, Mme DUPUY Marthe, Mme VARENNE Philomène, Mme BARJON Alice.
Direction	Mr ALVERGNE Laurent – <i>Chef de cuisine</i> Mme BUFFON Christelle – <i>Adjointe de direction</i> Mme FOURNIER Sandra – <i>Qualificienne</i>

Ordre du jour

1.	Points abordés suite à la dernière réunion.....	1
2.	Point sur l'apéritif le weekend.....	2
3.	Point sur l'organisation actuelle en cuisine	2
4.	Questions des résidents	2
5.	Enquêtes de satisfaction à venir	4

1. Points abordés suite à la dernière réunion

La majorité des résidents exprime être satisfaite concernant la **soupe de légumes** : une nette amélioration a été observée par les personnes présentes.

Un tour de table est réalisé au sujet des « **plats décongelés** », un certain nombre de résidents/résidentes sont satisfaits.

Mme ROCHE n'est pas de cet avis : « trop de produits sortent du congélateur ».

Mr ALVERGNE précise que les plats sont servis frais la plupart du temps : viande de chez Rechimas, volaille de Vey Volaille, les légumes ne sont pas surgelés, par exemple pour demain plat de pommes de terre au four, etc.

Concernant le **manque de fromages ou yaourts** lors du service, notamment le soir → cela n'est plus le cas pour le moment.

Concernant la **température des plats servis** → un travail a été mené afin que la salle soit divisée en deux avec un chariot identifié pour le « petit côté » cela permettant d'améliorer l'organisation du service et d'éviter que les plats soient laissés ouverts trop longtemps.

Le service est réalisé le plus souvent dans des petits plats qui sont ouverts au fur et à mesure pour garantir un meilleur maintien en température. Le service dans des grands plats reste exceptionnel pour les plats qui risquent de sécher, par exemple les pommes de terre au four prévues demain.

Le repas sort de la cuisine à + de 65° car c'est une obligation réglementaire. Il est possible qu'entre le premier résident servi et le dernier il y ait un écart de température, un travail va être mener avec le service restauration.

Mr ALVERGNE rappelle qu'il est possible de **demandeur à ce que le plat soit réchauffé** au micro-ondes, n'hésitez pas à solliciter quelqu'un du service pour éviter de manger froid.

Concernant la **propreté de la vaisselle**, il est expliqué que le lave-vaisselle a été changé jeudi dernier et des bacs de trempage ont été installés pour effectuer du trempage de la vaisselle avec un roulement de nettoyage bi mensuel.

Certains résidents soulèvent que la vaisselle des petits déjeuners est souvent sale : reste de gâteaux dans les bols → les agents concernés seront sensibilisés.

Mr ALVERGNE rappelle la possibilité de faire changer la vaisselle lorsqu'elle est sale → il est important de demander.

Ce point sera évoqué lors de la prochaine commission pour voir si une évolution est constatées notamment suite au changement de la machine.

2. Point sur l'apéritif le weekend

Monsieur ALVERGNE interroge les résidents sur l'organisation autour de l'apéritif le weekend :

- *Souhaitez-vous maintenir l'apéritif tous les weekends ?* Les résidents présents souhaitent maintenir l'apéritif le weekend.
- *Souhaitez-vous que l'entrée soit servie en même temps que l'apéritif ?* Les résidents souhaitent que l'apéritif soit maintenu avant l'entrée et non en même temps.

Le service de l'apéritif est donc maintenu le weekend et il sera toujours servi avant l'entrée même si cela suppose que le repas puisse prendre parfois un peu plus de temps qu'en semaine.

3. Point sur l'organisation actuelle en cuisine

A partir du mois de mars : remise en place du poste de cuisinier le soir pour que la cuisson soit réalisée au plus proche du service du soir avec présence d'un cuisinier jusque 18h30.

D'autres projets sont à venir et vous seront présentés lors des prochaines réunions.

D'ici début de semaine prochaine : préparation des plateaux repas servis en chambre en amont par la cuisine pour maintien en température et distribution avant d'accompagner les résidents au repas. Les repas en chambre seront donc servis + chauds et cela n'impactera plus le service en salle.

Pour les repas accompagnants, le service est désormais réalisé à l'assiette pour une meilleure qualité lorsque les résidents reçoivent leurs proches.

4. Questions des résidents

« **La salade en générale a trop de sauce** » → une attention sera portée sur la quantité de sauce vinaigrette sur la salade.

« Il a toujours beaucoup de sauce dans les plats » Le chef précise que pour éviter que la viande soit trop sèche on sert de la sauce pour maintenir en température. Une sensibilisation sera réalisée à l'équipe hôtelière qui réalise le service pour éviter de mettre trop de sauce lors du service.

« La viande est trop cuite : par exemple les steaks hachés ». Mr ALVERGNE explique qu'en restauration collective, pour des raisons d'hygiène, il est impossible de servir de la viande pas cuite à cœur, c'est pour cela que de la sauce est ajoutée afin d'éviter l'aspect sec.

« Pouvez-vous parler des repas mixés » exprime Mr Broissand : ils n'ont pas de goût, par exemple hier au soir. Quelles différences entre le repas mixé et le repas normal. Quand sont-ils mixés ? »

Les repas sont mixés le jour-même où celui-ci est servi. Les mixés sont préparés avec des sauces afin que la texture soit adaptée. Cela suppose l'ajout de produit pour travailler la texture : certaines viandes, par exemple le paleron, doivent être complétées avec d'autres produits. Les fruits de mer ne peuvent pas tous être mixés : par exemple pour les moules ou les calamars, on fera un mixé de poisson à la place.

« Pour les pâtes et le riz mixé : cela fait la colle. »

Les pâtes en mixé sont remplacées par de la purée ou du riz et du lait est ajouté pour éviter que ce soit trop collant.

« Quelle est la différence entre la mortadelle normale et mixée ? »

Tous les produits ne peuvent pas être mixés, par exemple le pâté en croûte : impossibilité de le mixer → il est remplacé par de la mousse de foie de canard.

Les légumes mixés ne posent pas de difficultés, c'est plutôt au niveau de la viande que cela nécessite un travail particulier pour que la texture soit adaptée.

Il est proposé de refaire une mise à jour avec les agents qui sont arrivés récemment dans l'équipe restauration afin d'améliorer la procédure des mixés. Mr ALVERGNE précise qu'il n'est pas évident et compliqué d'améliorer la qualité des mixés mais uniquement l'aspect visuel avec + de couleurs par exemple. Le sujet sera abordé avec la direction.

« Les quantités sont insuffisantes évoqué par Mr Sicard »

Le service est réalisé à l'assiette auprès du résident et il est tout à fait possible d'être resservi à la demande.

Mr Sicard fait part que la quantité de son assiette est insuffisante pour lui, mais qu'il demande et est resservi, et c'est le cas ; Mr Broissand explique que lui aussi est « gros mangeur » et qu'ils sont désormais les deux seuls à demander à nouveau une part complémentaire que les agents leur servent volontiers.

Les résidents, en majorité, estiment que les quantités sont adaptées et qu'il leur est possible d'être servi à nouveau s'ils le souhaitent, ce qui est à poursuivre.

« Certains résidents souhaitent manger de la soupe le midi ? »

Les résidents qui souhaitent manger de la soupe le midi peuvent en faire part au chef de cuisine afin que cela soit mis en place.

« Questionnement concernant la préparation de la béchamel : est-elle en poudre ? »

Mr ALVERGNE explique que la béchamel est réalisée avec du beurre, de la farine et du lait et non en poudre comme cela est évoqué.

Questionnement concernant les omelettes.

Les omelettes maison demandent beaucoup de temps à la préparation ; elles doivent être préparées le jour-même, dans l'idéal le matin pour être servies à midi.

Les résidents présents expriment leur satisfaction concernant les desserts « ils sont plutôt contents des desserts maison ».

« Quant au service, le weekend il est + long, les agents sont moins nombreux ? »

Les soignants sont au même nombre le weekend, le service peut paraître plus long en raison du service de l'apéritif.

« La pâte de la tarte aux pommes était détremée »

Il est possible que la préparation de la tarte aux pommes puisse avoir imbibé la pâte.

5. Enquêtes de satisfaction à venir

Des enquêtes de satisfaction seront réalisées fin mars début avril pour les résidents, les professionnels et les familles.

Les prochaines commissions restauration seront réalisées en présence de soignants pour travailler notamment sur la nutrition et permettre que les résidents du CANTOU soient représentés.