

### **Concept de restauration**

S'alimenter et s'hydrater sont des besoins fondamentaux. Ils varient suivant les âges de la vie. La personne âgée, tout comme l'enfant, l'adolescent et l'adulte, nécessite une alimentation équilibrée et variée, pour éviter la malnutrition fréquente chez les personnes du 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> âge. Les habitudes alimentaires, les rituels liés aux repas ont un rôle fondamental dans le maintien de l'envie et du plaisir de manger.

### **Offre de restauration**

Afin d'appliquer ces principes, le service « cuisine » a mis en place certaines mesures et suit l'évolution des habitudes et nouvelles technologies développées spécialement pour la clientèle des EMS.

L'équilibre de l'offre alimentaire globale fait l'objet d'une attention permanente complétée par la consultation des résidents à travers une commission de menus composée de soignants, résidents, animatrices et du chef de cuisine.

La planification des menus se fait en respectant les habitudes et, dans la mesure du possible, les désirs des résidents. Elle prête également attention aux saisons, aux offres de proximité, aux coutumes alimentaires régionales et à la variété de l'offre. Face à certaines problématiques (canicule, gastroentérite, etc.), des plans spécifiques engageant tous les services de l'Etablissement sont déclenchés et suivis jusqu'au retour à une situation normale.

L'équipe de cuisine produit près de 175'000 repas par année, qui sont servis aux résidents de l'Institution et environ 17'000 repas pour des personnes non-résidentes de l'EMS.

### **Suivi nutritionnel**

Le suivi nutritionnel des résidents est assuré par un groupe de travail composé de « responsables alimentation » (deux soignants par unité), du chef de cuisine, du directeur des soins, d'une infirmière clinicienne et d'une diététicienne. Ce groupe de travail est capable, après analyse et en collaboration avec les médecins, de proposer des mesures visant à améliorer l'apport nutritionnel pour les résidents en risque de dénutrition ou en dénutrition avérée. Il veille également au suivi de l'hydratation au moyen de documents adaptés.

### **Certifications**

Afin de garantir une qualité des repas optimale et l'utilisation de produits locaux achetés chez des fournisseurs de la région, le service de cuisine des Maisons de la Providence est certifié « Fourchette verte senior » et « Cuisinons notre région ».



### **Contrôles d'hygiène**

#### **Auto-contrôles**

Deux fois par an, le chef de cuisine (site de Montagnier) et la responsable hôtelière (site d'Orsières), en collaboration avec la direction, procèdent à des prélèvements sur différentes surfaces, ainsi que sur les mains de plusieurs collaborateurs. L'objectif de ces auto-contrôles est d'assurer la sécurité alimentaire au sein des Maisons de la Providence.

#### **Contrôles HACCP**

Ces contrôles inopinés sont effectués par le service cantonal d'hygiène dans le but d'assurer la sécurité alimentaire au sein des Maisons de la Providence.

### **Contacts**

Eric Bruchez, chef de cuisine

☎ 027 777 24 65 ou ✉ eric.bruchez@emsprovidence.ch