

La cuisine



Préparation des plateaux au Centre Médical F. Gallouédéc

« La première mission d'un chef de cuisine est de cuisiner. »

Dans nos établissements, la particularité du travail est de s'adapter à la population accueillie –personnes âgées ou malades, enfants handicapés-. Les menus proposés doivent correspondre aux prescriptions médicales et aux recommandations des familles ou des usagers. L'équilibre alimentaire, la diététique ont supervisées par des nutritionnistes et des diététiciens. L'économat fait également partie des missions du chef de cuisine : gestion des stocks, commandes, mesures d'hygiène et de sécurité, contrôles périodiques... La gestion des équipiers et des personnels de cuisine est partagée avec les services de ressources humaines. La cuisine à l'interne est préférée à la délégation externe : moins coûteuse, plus proche de l'usager et des personnels. Elle permet de répondre aux demandes de santé publique, de limiter les apports en sucre, sel et autres ajouts dispensables. Elle permet également de contrôler la qualité des produits utilisés, en majorité d'origine locale et de gérer le volume des déchets produits. »

Jean-Luc CHORIN, directeur de l'IME.

Le chef de cuisine au sein de l'établissement encadre le service de restauration qui est composé à l'IME de 4 personnes pour 3 E.T.P. .

L'internat de l'établissement impose la confection du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner sur les 5 jours ouvrables hebdomadaires, ce qui nécessite une organisation des emplois du temps du personnel tout en respectant les spécificités des emplois de travail de certains membres de l'équipe.

Les différents rôles en cuisine :

- mise en place des commandes,
- réception des denrées,
- respect des normes en vigueur,
- entretien des installations (équipes internes ou entreprises extérieures),
- gestion du personnel
- formation professionnelle personnelle spécifique (PMS, HACCP...).

La cuisine fait partie intégrante et indissociable de l'établissement :

- élaboration des menus en collaborations avec un service de nutrition pour répondre aux exigences imposées en restauration collective
- collaboration interne avec l'équipe éducative lors des réunions mensuelles permettant la mise en place des menus adaptés au mieux au handicap de chacun des enfants mais aussi sur la forme avec du matériel adapté (ex : couverts ergonomiques, assiettes de couleurs...)
- détermination des menus particuliers (mixés, sans viande, couleurs et formes, lisses.. .) tout en respectant au mieux l'équilibre alimentaire imposé.

- réponse réactive aux demandes de l'équipe.

- adaptation et souplesse et sont aussi des points forts et irremplaçables pour répondre quotidiennement aux demandes éducatives spécifiques (plats adaptés à un enfant, réponse au refus alimentaires, problèmes médicaux ponctuels, sorties pédagogiques).



L'équipe de la cuisine de l'IME « L'Astrolabe » en action

La cuisine joue aussi un rôle pédagogique dans l'établissement :

- éducation aux goûts et aux saveurs avec des produits de qualité qui contribuent aux bonnes habitudes alimentaires.
- Fabrication de produits vendus sur le marché de Noël.
- Accompagnement des enfants sur des actions ponctuelles (rangement d'un chariot, formulation orale d'une demande, réponse au téléphone...)

En conclusion, le rôle de la cuisine et l'organisation que lui donne son chef à l'institut médico-éducatif « L'Astrolabe », va dans le sens du « vivre au mieux » pour chacun des enfants scolarisés.

Mme Stéphanie Grassin, Chef de cuisine à l'IME L'Astrolabe .



Projet de création d'un EHPAD de 86 lits sur Le Mans

L'AHSS a déposé un dossier de réponse à l'appel d'offre pour la création d'un établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes de 86 lits dont 28 pour personnes handicapées vieillissantes. Ce projet partenarial vise la mutualisation des services avec des résidences mixtes à vocation sociale, dans le cadre d'un projet d'habitat trans-générationnel. Réponse en juin 2015.



Association d'Hygiène sociale de la Sarthe



SOMMAIRE

Éditorial	1
« Lutter contre le cancer en Sarthe durant l'entre-deux-guerres (1918-1939) »	1
Vie des établissements	2-3
Zoom métier «La cuisine»	4
Projet EHPAD Le Mans	4

Représentation de théâtre pour les enfants de l'IME au Centre Gallouédéc



Retrouver tous nos établissements sur le site www.ahs-sarthe.asso.fr
 AHSS 92-94, rue Molière Le Mans (information interne uniquement)
 Téléphone : 02 43 50 32 40 - Fax : 02 43 50 32 49
 Mail : ahss@ahs-sarthe.asso.fr
 N°ISSN 2104-1717

Directeur de la publication : Charles BOUVARD, Président
 Comité de rédaction : Joël BARAULT, Jeanne DUPONT, Laurence LECOMTE, Marie LAHOURETATE, Maurice HENRY, Laurent DELAUNAY
 Photos : Jean-Luc CHORIN

EDITORIAL
 Charles BOUVARD,
 Président de l'AHSS



L'année 2014 a été une année satisfaisante au niveau de l'activité, des évaluations externes et des certifications, d'équilibres budgétaires et de déploiement de projets nouveaux :

- HAD de la Flèche,
- restructuration du pôle fléchois,
- rénovation hôtelière du CMFG,
- ouverture de deux activités d'hôpital de jour,
- réponse à l'appel à projets pour l'ouverture d'un EHPAD.

Pour l'année 2015, notre stratégie globale sera de répondre sur les réels besoins de santé à satisfaire selon les critères de nos tutelles dans un climat de confiance mutuelle et de contraintes économiques connues.

Ce numéro présente les aspects historiques de la vie associative, les actions des établissements et services, avec un zoom particulier sur la cuisine.

A nouveau, je vous adresse mes meilleurs souhaits pour 2015.

« Lutter contre le cancer en Sarthe durant l'entre-deux-guerres (1918-1939) »

Dans son mémoire, présenté en 2014 à l'Université du Maine, Master I Recherche en Histoire contemporaine, Quentin LECOMTE, replace l'action de l'AHSS dans cette période où « Il s'agit en effet de comprendre par le biais de l'histoire du cancer*, l'histoire d'une société qui, durant l'entre-deux-guerres est empreinte de profonds changements. ... L'AHSS joue un rôle primordial dans l'organisation de la lutte contre le cancer dans le département de la Sarthe. ...L'idée d'organiser le diagnostic précoce dans le département de la Sarthe est indiquée lors d'une réunion de l'AHSS, le 9 décembre 1926. »

* Le mot cancer dérive du grec Karkinos et du latin Cancros qui signifient crabe.



Affiche de 1930 diffusée par la Ligue contre le cancer (Musée Marie Curie)



Actualisation des livrets d'accueil

Dans le cadre de la loi du 2 Janvier 2002, et en tant que services médico-sociaux, l'ensemble des SSIAD, des ESA et l'Accueil de Jour "La Parenthèse" ont engagé un travail collectif afin d'harmoniser le livret d'accueil, le document individuel de prise en charge, l'enquête de satisfaction et le règlement de fonctionnement. Le développement graphique est confié à un prestataire extérieur, chargé de l'impression en grands tirages (environ 3 000 exemplaires de chaque document). Ces documents sont actualisés tous les trois ans environ.

Marc SORLIN



Vœux 2015 cravatés

Un cocktail de Bonne Année a été proposé aux résidents, familles, professionnels et administrateurs du FAM Le Verger.

Nadine LACHANCE



Carnet Rose 2014

Etablissements & services	Parents salariés	Enfants	Dates de naissance
	BLU Carinne (Sablé)	Tom	22/04/2014
	LEBALLEUR Hélène (Spay)	Téo	25/06/2014
	DINART Marie (Le Mans)	Keith	11/10/2014
	COUTANT Betty (Le Mans)	Zia	14/10/2014
	VALLIENNE Thomas	Zoélie	10/04/2014
	MOINET BRAY Marie	Lucien	24/11/2014
	BELLUAU Stéphanie	Cameron	16/12/2014
	OUARET Sonia	Line	16/12/2014
	CLAUDE Amandine	Maiwenn	16/08/2014
	PIVETEAU Céline	Emma	24/08/2014
	JANVIER Adeline	Hector	17/12/2014
	MANGONAUX Laure	Marius	24/01/2014
	GATINOIS Mélanie	Raphaël	13/03/2014
	BELANGER Ségolène	Lazare	02/04/2014



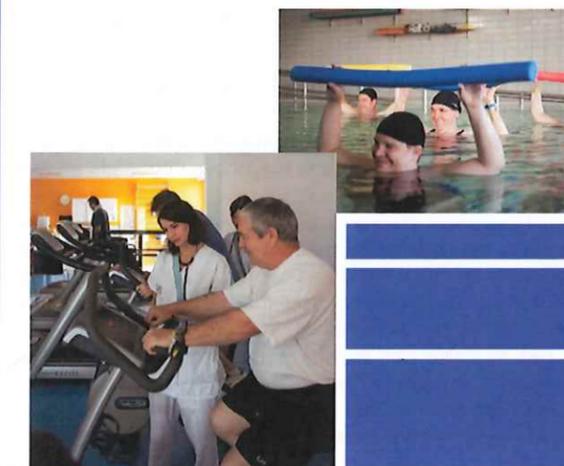
La réadaptation cardiaque renforcée

Afin de répondre aux besoins grandissants, le Centre F. Gallouédéc a obtenu en avril 2014, l'autorisation d'augmenter sa capacité d'accueil en réadaptation cardiaque. Depuis cette date, le site du Mans est passé de 10 à 14 places, engendrant ainsi une nette augmentation de l'activité :

	2013	2014
Nombre de journées de prise en charge	1292	1649

La prise en charge se déroule en groupe de 7 personnes sur 3 demi-journées par semaine pendant 20 séances sous la surveillance d'une équipe spécifique et d'un cardiologue. Le suivi médical est réalisé par les cardiologues de Cardiomaine :

cardiologue coordinateur, Dr DENIZET.



CPOM en cours de négociation avec l'ARS

La négociation s'engage sur la base des objectifs suivants :

- Conforter la compétence généraliste au sein du CSA-PA, dans le respect du cadre légal de dispensation ;
- Garantir le maillage sur l'ensemble du territoire d'action par la déploiement d'antennes et/ou de consultations avancées ;
- Formaliser les modalités d'articulation avec les professionnels de proximité ;
- Développer des interventions adaptées aux jeunes de moins de 20 ans et aux personnes en situation de grande vulnérabilité (publics précaires, sortants de prison, ...)
- Contribuer à la mise en œuvre des actions de prévention.



Démarche de parcours précoce pour les enfants avec autisme



L'AHSS a répondu à l'appel d'offre régional pour la création d'une unité d'enseignement en maternelle pour 7 enfants autistes ou TED. Activité annexe au SESSAD, elle confirmerait l'orientation du Pôle Handicap sur l'accompagnement de cette population spécifique dans le cadre du plan national Autisme.

Réponse en juin 2015.



Projet médiathèque «Les mots sans mal : la malle qui fait du bien.»

Le projet médiathèque de l'HAD est né d'une volonté de créer des espaces de ressourcement destinés aux équipes HAD. Après quelques temps de maturation, et une rencontre avec le centre de documentation de l'IREPS, la dynamique des malles voyageuses s'est concrétisée. Le principe est simple, 3 fois par an, grâce à un partenariat avec l'IREPS et la Ligue contre le cancer, une malle contenant des documents (livres, affiches, flyers, DVD, outils pédagogiques, goodies...) partira vers chacune des antennes HAD pour une durée d'un mois. Un thème est choisi pour chacune des périodes. Ceux-ci seront définis entre référents, ceux du groupe médiathèque en lien avec ceux des groupes de travail HAD.

Les salariés pourront soit :

- Emprunter les documents (ouvrages appartenant au centre de documentation IREPS)
- Conserver pour eux-mêmes,
- Diffuser à leur entourage ou auprès des patients des supports plus informatifs (par exemple flyers de l'INPES ou ceux d'une manifestation organisée par la Ligue contre le cancer).

Chaque année, l'objectif est de trouver de nouveaux partenaires pour faire vivre cette dynamique de ressourcement, d'élargir ses connaissances et de créer du lien avec le tissu associatif local ou national...

Premier départ en mars, avec pour thème « bien être, prendre soin de soi »...

Céline PENELET, Psychologue
Emilie BROSSIER, Technicienne qualité



Château, princesse et chevalier

Lors de la fête de Noël, l'ensemble des enfants de l'IME est allé au spectacle « Raoul, le chevalier » organisé dans la salle des fêtes de Parigné-l'Evêque, présenté par la compagnie « Tétror ».

