

# Gastronomie et contraintes alimentaires

Le point de vue du chef restaurateur



**Clinique médicale de Cardio-  
pneumologie à Durtol  
Établissement SSR 100 lits**



**Centre médical Les Sapins à Ceyrat  
SSR affections onco-  
hématologiques 60 lits**

# Mon parcours professionnel

---

- ▶ \* BTS hôtellerie-restauration
- ▶ \* cuisinier en brasserie et restaurant traditionnel
- ▶ \* second de cuisine casino et jeux groupe Partouche
- ▶ \* second de cuisine intercontinental \*\*\*\*\* à Genève
- ▶ \* second de cuisine Evian Royal Resort \*\*\*\*\* à Evian
- ▶ \* gourmet d or 2005 parrainé par Anne Sophie Pic \*\*\*
- ▶ \* gourmet d or 2008 parrainé par Christian Tetedoie \*\*
  
- ▶ RESTAURATION COLLECTIVE
- ▶ \* économe EHPAD + livraison externe (1000 couverts/jour)
- ▶ \* chef de cuisine dans 3 EHPAD ( haute Savoie et puy de dôme )
  
- ▶ \* chef de cuisine à la clinique de Durtol et du centre médical les Sapins à Ceyrat ...



## Les points positifs

---

- ▶ \* temps de travail maîtrisé
- ▶ \* organisation connue à l'avance
- ▶ \* locaux et matériels souvent récents
- ▶ \* temps de formation des personnels



## Les points négatifs ( ou difficile )

---

- ▶ \* budget alimentaire souvent bas
- ▶ \* normes d hygiène très restrictive
- ▶ \* référencement des produits marché
- ▶ \* temps accordé aux repas



# Quelques contraintes liés à la restauration collective

---

- **Envoi d'un grand nombre de couverts**

Adapter ses menus et recettes afin de maîtriser sa production jusqu' à J+3 sans altérer les saveurs ou qualité nutritionnelle

- **Respecter un coût alimentaire peu élevé**

Bien référencer ses produits et fournisseurs , maîtriser les grammages afin de lutter contre le gaspillage alimentaire

- **Dressage rapide à l'assiette pour envoi en salle à manger ou dressage au plateau dans des chariots chauffants**

Travailler au maximum en portions individuelles

Utiliser des contenants adaptés

( rapidité d'envoi et maîtrise de la température )

---



# Cuisine en liaison mixte ( froide et chaude )



Clinique de Durtol  
Cout repas journalier  
5,55€



Centre médical à Ceyrat  
Cout repas journalier  
5,20€



## LA CUISINE PLAISIR GARANTIE PAR :



- ▶ qualité des matières premières
- ▶ produits frais de saisons
- ▶ approvisionnement en circuits court
- ▶ fournisseurs locaux







Implication forte des personnels de restauration via des formations et des rencontres régulières avec les médecins et diététiciennes pour:

- Comprendre les enjeux afin de mettre en pratiques des règles précises
- Améliorer le confort du patient qui est dans une « logique médicale »





www.shutterstock.com · 257315377

Evitons la notion de « régimes »



pezz04

- Parlons de menu « normal »
- Tendance Diabétique , cuisine méditerranéenne
- Personnalisé avec textures modifiés



# L alimentation plaisir

---

- ▶ Face aux patients dénutris : couleurs , saveurs et présentation soignée sont de rigueur :



Betteraves en bavarois



Soufflé saumon /citron vert



Ananas frais

---

Sur plateaux utiliser des contenants adaptés  
( rapidité d'envoi et maitrise de la température )



## La dimension éducative

---

- ▶ Confiée aux équipes hôtelières | objectif est de :
- ▶ \* informer et rassurer le patient qui est dans une logique médicale
- ▶ \* instaurer une ambiance sereine et conviviale afin que le repas devienne un instant plaisir



## « L'école du gout »



Apporter aux patients une dimension éducative à travers des ateliers,  
mais aussi le discours des personnels au quotidien

Afin de sensibiliser et de prendre conscience que l'alimentation fait partie  
intégrante des soins



# La restauration collective en France en quelques chiffres :

---

- ▶ 73 000 lieux de restauration
- ▶ 300 000 salariés
- ▶ 75 000 cuisiniers
- ▶ 16 000 cuisiniers à recruter en 2 ans
- ▶ 3 milliards de repas par an

