

Secteur cuisine



Présentation générale de l'accompagnement en cuisine

Les professionnels de la cuisine et du service ajoutent au savoir commun le « plus » de leur expérience, en donnant des idées pour faciliter le travail à la maison. Ils transmettent leur passion et donnent envie aux résidents de réaliser à leur tour, chez eux, des recettes simples. Ils les encouragent face aux difficultés manuelles qu'ils rencontrent dans la pratique. Ils partagent aussi des moments de joies et d'échanges sympathiques. La cuisine est pour tout un chacun un endroit stratégique et incontournable.

Les objectifs dans ce secteur sont de

- retrouver l'autonomie la plus grande possible en vue d'un retour à domicile,
- déterminer les capacités de travail.

Le travail pour retrouver une autonomie dans la gestion des repas se passe généralement en deux étapes :

- **Dans le secteur cuisine**, avec en premier lieu des tâches simples (épluchage...), puis comme aide à la préparation des repas et appui à la mise de table.
- **Dans la petite cuisine autonome**, avec l'ergothérapeute, pour la préparation d'un repas complet.

Dans ce secteur, une personne est intégrée en poste protégé comme aide de cuisine.

Travail des résidents



Secteur cuisine

Activités que les résidents peuvent être amenés à réaliser dans le secteur cuisine - cafétéria

- Mise de table
- Service à la clientèle (repas, boissons)
- Epluchage
- Préparation de pâtisseries et de recettes culinaires
- Dressage d'assiettes froides
- Vaisselle
- Rangement et contrôle de l'économat

Mais aussi :

- Préparation et suivi du jardin potager, récolte de petits fruits et de légumes
- Préparation du jardin d'herbes aromatiques situé à côté de la cuisine, récolte

Ces tâches sont supervisées par les cuisiniers, les dames de cafétéria et le jardinier, avec l'aide si nécessaire d'un des deux ergothérapeutes.



Travail des résidents

Secteur cuisine



Exemple de mesure d'observation professionnelle

Mme A., aide de cuisine de profession, présente à la suite d'un accident de vélo une grande fatigabilité ainsi que quelques difficultés de calcul et de lecture.

Après une période de réadaptation pour retrouver une autonomie en vie quotidienne satisfaisante, il a fallu déterminer ses capacités de travail.

Mme A. intègre donc à 50% la cuisine professionnelle du centre pour déterminer si ses difficultés de lecture et son acalculie la handicapent dans son travail et réduisent son rendement.

L'observation met en évidence que techniquement Mme A. n'a perdu aucune de ses compétences. Par contre,

- la fatigabilité provoque un ralentissement et impose qu'elle fasse une pause de dix minutes toutes les heures.
- les difficultés de lecture et de calcul impliquent une impossibilité à réaliser des recettes inconnues auparavant sans l'aide d'une tierce personne.

L'autonomie et le rendement étant altérés, Mme A. ne peut donc pas reprendre un emploi dit «normal». Par contre le travail réalisé étant de bonne qualité, un emploi adapté est tout à fait envisageable.

Travail des résidents