

Intervention de 4 élèves et de leur professeur du lycée hôtelier St Joseph de VILLEFRANCHE DE ROUERGUE,

lundi 13 janvier 2020, EHPAD le Relays de BROQUIES.

Elèves : Angelina POUCEL, Timéo GACHES, Mattéo PERCHERON, Ilia STAKHOV

Professeur : Régine DELBRUEL

Personnel de l'EHPAD : Fanny LOUBIERE (ASH), Angélique RIEU (ASH), Chantal ALRIQUET (cuisinière),

Stéphanie BRU (secrétaire de direction, responsable hôtelière), Mélanie CAZOTTES (directrice).



Déroulement de la journée :

Présentation des élèves et du personnel, découverte des lieux et de la cuisine.

Les élèves ont commencé à participer à la mise de la table en rappelant l'installation de base :

- Fourchette à gauche de l'assiette, avec la pointe de la fourchette vers en haut
- Couteau à droite de l'assiette avec la lame tournée vers l'assiette
- Cuillère à soupe à droite du couteau
- Petite cuillère au-dessus de l'assiette avec la cuillère vers le côté de la fourchette
- Verre au-dessus de l'assiette à droite de la cuillère (et si un second verre, mettre ce dernier au-dessus de la petite cuillère).



Les élèves ont ensuite participé au service, en utilisant différentes techniques :

- service à l'anglaise pour les crudités (tenir fourchette et cuillère en « pince »)
- service au guéridon (chariot), en veillant à positionner la viande vers le bas de l'assiette (car plus facile à couper) et les légumes en haut de l'assiette.

Les élèves ont apprécié de voir comment le personnel de l'EHPAD personnalisait le service en respectant les habitudes de chaque personne accueillie, et en adaptant le service au cas par cas (ex : verre ou tasse pour le café, plus ou moins de légumes...).

Au fil des échanges, plusieurs suggestions ont été faites pour améliorer le temps du repas et rompre le quotidien avec des repas festifs.

Les élèves ont proposé de faire une pause entre le fromage et le dessert plutôt que de servir tout à la fois. Afin de ne pas perdre de temps, après avoir servi le fromage, ramasser les corbeilles à pain et les salières, avant de servir le dessert.

Idem, autre idée pour ralentir un peu le service : débarrasser les couverts avant le service du café.

Pour améliorer la présentation de la table : rouler la serviette en accordéon dans le verre, rouler la serviette puis la déposer pliée en 2 dans le verre, rouler la serviette avec un lien dans l'assiette...

Bougies à led, avec possibilité de colorer l'eau d'un verre avec du sirop pour y déposer une bougie flottante dessus.

Desservir les assiettes et les couverts en croisant les couverts au dessus, en veillant à positionner les couteaux sous les fourchettes (pour éviter de faire tomber les couverts).

Proposer des apéritifs l'été avec des cocktails (en mélangeant par ex. du jus de fruit avec de l'eau pétillante), préparer les verres en trempant le bord dans du curaçao ou du sirop puis en trempant ce dernier dans du sucre...

Proposer de temps en temps des cafés gourmands avec des mignardises à la place d'un gâteau le dimanche.



L'après-midi, un buffet nappé a été mis en place pour réaliser des bananes flambées.

Technique : verser du sucre dans une poêle (faire un dôme), attendre que le sucre commence à caraméliser et verser du jus de citron, puis ensuite verser un verre de jus de fruit, ne pas remuer avec un ustensile mais faire tourner la poêle ; déposer les demi bananes dans la poêle et attendre qu'elles caramélisent.

Pencher la poêle en avant et créer un point de chauffe, retirer la poêle de la flamme et verser un demi-verre de rhum et repositionner la poêle sur la flamme de façon à créer une flamme puis éteindre le gaz.



Servir les demi bananes à l'assiette en y versant dessus une cuillère de caramel.

Décoration possible mais pas sur le tour de l'assiette qui doit rester bien « net ».



La journée s'achève avec une séance photo et remise d'un souvenir de Broquies à chaque participant.

L'ensemble des participants a exprimé son entière satisfaction quant à la réalisation de cette journée constructive et fort agréable, riche en échanges.

Des élèves intéressés et intéressants, une super prof, des salariés motivés...

C'était une super journée, une expérience à renouveler !








Résidence LE RELAYS
EHPAD

5. Avenue de St-Affrique
12480 BROQUIES
Tél. : 05 65 99 46 41
lerelays@orange.fr

Compte rendu écrit le 14/01/20

Mélanie CAZOTTES

Journée à l' EHPAD
avec lycée hôtelier de VILLEFRANCHE DE ROVERG.
Le 13/01/2020

NOM	Prénom	Signature
POURCEL	Angelina	
GACHES	Timéo	
PERCHERON Stephanos	Matteo	
	Ilia	
DELBREU	Régine	
CAZOTTES	Nélanie	
BRU	Stéphanie	
LOUBIERE	Fanny	
RIEU	Angélique	
ALRIQUET	Chantal	

Résidence LE RELAYS
EHPAD
5, Avenue de St-Affrique
12480 BROQUIES
Tél. : 05 65 99 46 41
lerelays@orange.fr