

# **Le concept de la formation « Heimkoch » selon Markus Biedermann**

## **Philosophie / vision**

L'objectif de la formation complémentaire pour le cuisinier d'institution est de le sensibiliser à la diversité des tâches liées à son travail et de lui faire connaître les possibilités et les moyens qui lui permettront d'emprunter une voie innovante et créative dans la cuisine en institution.

## **Le rôle de la cuisine en institution**

La cuisine en institution est d'une importance capitale puisqu'elle a le potentiel de contribuer au bien-être des résidents. Le rôle du cuisinier va donc bien au-delà de la simple préparation de repas : il suit le concept de « l'art de la table » qui dit qu'il faut s'orienter aux capacités et non aux déficiences des résidents et qu'il faut les inclure là où ils peuvent contribuer. La préparation des repas est un moment privilégié pour inclure les résidents puisque beaucoup d'émotions s'y associent.

Le cuisinier d'institution doit avoir effectué une réflexion approfondie sur son travail et posséder une attitude de prestataire de service solidement ancrée afin d'être capable de répondre aux besoins de ses clients.

## **L'institution, un chez-soi ?**

La préparation des repas constitue bien plus qu'une simple offre de nourriture. La cuisine est le symbole du chez-soi et de l'affection et le repas pris en commun est un forum pour les interactions sociales.

On se réunit pour manger et on en profite pour discuter. Les sentiments associés au manger, au goût, à la consistance et surtout aux odeurs engendrent des émotions fortes de bien-être, chaleur et sécurité.

Seulement si le cuisinier d'institution est conscient de toutes ces implications, il sera à même d'utiliser l'énorme potentiel que lui offre la cuisine pour donner aux résidents une qualité de vie optimale. Il s'agira pour lui de trouver des moyens pour permettre aux résidents de participer à leur niveau aux activités liées à la préparation des repas.

## **Emprunter des voies nouvelles**

Un premier pas dans le bon sens est la planification commune des menus. A cette occasion, le personnel de cuisine et les résidents apprennent à se connaître.

Evidemment, le principal rôle du cuisinier est la préparation des repas. Cependant, pour un cuisinier en institution, il ne suffit pas de préparer de bons repas diététiques, il est tout aussi important qu'il veille à une variation des formes de présentation des aliments. L'évolution de la démographie va indéniablement dans le sens d'une augmentation du nombre de personnes dépendantes, grabataires et/ou démentes. Le fingerfood/smoothfood sont les deux premiers pas pour une meilleure prise en charge de ces personnes.

Afin de répondre d'une manière adéquate aux exigences du métier, le cuisinier d'institution doit avoir la capacité de diriger et motiver aussi-bien soi-même que ses collègues et les résidents. Pour cela il doit connaître quelques techniques pour faciliter les processus de communication.

# CONTENUS DE LA FORMATION

## « L'art des repas » en institution

- La définition de « l'art des repas » en institution
- L'importance de la cuisine dans l'institution
- Qualité de vie
- « Art des repas » et biographie
- Fingerfood et smooth food – exercices pratiques
- Organisation et mise en place d'un « candlelight dinner » en institution

## Gérontologie sociale

- Le processus de vieillissement
- Les compétences de la personne âgée
- Ethique et conception de l'homme

## Gestion/ technique de travail personnelle

- Diriger et guider le personnel
- Planifier et initier des changements
- Motivation
- Communication

## Diététique

- L'alimentation à un âge avancé
- Les formes de présentation des aliments

## Questions d'organisation

- Planifier les menus et approvisionnement
- Chiffrage
- Budget et approvisionnement
- Standards et gestion de la qualité dans la cuisine