

DES ACTIONS QUI FONT LA DIFFERENCE

La cuisine du Foyer le Tavernol cultive la créativité à travers une présentation à l'assiette

Fiche action spécifique numéro 5

Novembre 2017

Depuis novembre 2016, la cuisine du Foyer le Tavernol poursuit son action de passerelle de l'atelier restauration de l'ESAT Véronique (cf fiche action spécifique numéro 3). Après plusieurs mois de fonctionnement, l'équipe de travailleurs handicapés cherche à améliorer l'aspect visuel et gustatif des plats présentés aux personnels en formation. Un bon moyen de développer leurs compétences en matière de dressage de plats, tout en proposant des assiettes plus alléchantes et créatives, comme nous l'explique Michel FOURNIER, Directeur Adjoint de l'ESAT Véronique.

Identification d'un besoin

Quel est le constat qui a engendré ce projet ?

Dans le cadre de sa synthèse annuelle à l'ESAT Véronique, une travailleuse handicapée de l'activité restauration du Tavernol a émis le souhait d'acquérir des compétences sur le dressage d'assiette et l'apprentissage de recettes en lien avec un besoin de créativité.

Qui était à l'initiative du projet ?

A son démarrage, l'équipe restauration devait confectionner les repas quotidiens des résidents du Foyer et les conditionner sous forme de barquettes, servies par la maitresse de maison. La gestion et la qualité des repas étant appréciées, le Foyer a demandé à l'équipe sur place de réaliser ponctuellement une restauration pour du personnel en formation sous forme de buffet en self-service. Cette opportunité était intéressante pour l'apprentissage de la présentation à l'assiette permettant de répondre au besoin de créativité des travailleurs handicapés.

Réalisation de l'action

Comment le projet a-t-il été développé ?

La monitrice d'atelier, ayant une compétence métier en restauration traditionnelle, a d'abord réalisé des démonstrations de dressage de plats qui ont révélé l'attrait des travailleurs handicapés pour la décoration culinaire. Un travail sur la réalisation des sauces et assaisonnements à partir de diverses épices a également pu être initié.

Combien de personnes accueillies sont concernées par cette action ?

Actuellement, ce sont 2 travailleurs handicapés qui, motivés par l'aspect créativité culinaire, ont pu participer à ces nouvelles tâches. Savoir agrémenter, décorer et assaisonner des assiettes de qualité nécessitera un travail sur le long terme.



Bilan de l'action

Quel bilan tirez-vous de cette action, 4 mois après sa mise en œuvre ?

Cette action permet de valoriser les personnes handicapées par les retours positifs des professionnels en formation au moment des repas. La satisfaction d'avoir imaginé et créé une présentation de plat qui a été appréciée est un vecteur de motivation supplémentaire pour les travailleurs handicapés qui se sentent reconnus dans leur savoir-faire. Cette action permet aussi de favoriser la manipulation et la précision des gestes pour atteindre un résultat soigné. Le goût est aussi développé par des essais d'assaisonnement qui passent par des dégustations.

Quels conseils donneriez-vous à quelqu'un qui souhaiterait développer cette action ailleurs ?

Cette action nécessite une bonne maîtrise gestuelle pour pouvoir sublimer les mets qui sont disposés dans l'assiette.

Pour toute question sur ce projet, vous pouvez contacter :

Nathalie ANTON animatrice médico sociale professionnelle 04 66 89 92 48

insertion.veronique@unapei30.fr ou esat.veronique@unapei30.fr