

La cuisine, un métier d'art!

Aujourd'hui, Grégory, cuisinier à l'EHPAD (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) à Lamotte-Beuvron, nous raconte son métier après un CAP cuisine, des stages, un passage en restauration gastronomique.

Chaque cuisinier commence par la plonge et l'épluchage puis divers postes complétant ainsi sa formation.

La restauration gastronomique est une cuisine recherchée, élaborée, raffinée, mais une cuisine sous tension. Des commandes différentes, des cuissons différentes à servir au même moment.

L'EHPAD, une collectivité, où l'élaboration des menus peut se faire jusqu'à deux semaines à l'avance par le chef cuisinier, supervisée par l'infirmière et la diététicienne. Chaque jour, nous élaborons environ 164 repas. Chaque repas est composé d'une entrée, d'un plat principal, d'un produit laitier et d'un dessert.

Nous apportons un soin particulier à la présentation de chaque plat et plus particulièrement sur les entrées, et les desserts qui sont servis à l'assiette. et ceci afin de stimuler l'appétit des pensionnaires. Quelque-soit la saison, et la température, un potage est bien chaud exigé par tous. Chaque dimanche, nous confectionnons un dessert particulier pour le plus grand plaisir des résidents, c'est aussi pour eux un repère dans la semaine.

Nous préparons un repas plus élaboré et une décoration plus raffinée pour les jours fériés. Exemple à Noël, les résidents ont eu le plaisir de manger pour le déjeuner du foie gras, un sauté de chevreuil accompagné d'un gratin dauphinois et pour finir une bûche glacée.

Au moment des fortes chaleurs, nous servons le plus souvent, compotes, fromage blanc, ou gelées afin d'éviter la déshydratation.

Le boulanger livre tous les jours le pain, chaque dimanche une viennoiserie vient agrémenter leur petit déjeuner.

Notre plaisir et défi quotidien est de cuisiner pour stimuler autant les sens gustatifs que visuels pour des personnes aux besoins particuliers



La cuisine de l'EHPAD conforme à la nouvelle réglementation et son plan de marche en avant.

La cuisine sacerdoce ou plaisir !

Grégory, cuisinier en restauration collective, nous fait partager son bonheur de cuisiner pour des personnes âgées.