



## La restauration ORPEA coachée par le Centre Alain Ducasse

La restauration est une composante importante de la prise en charge de nos patients et résidents. Elle fait partie intégrante du projet de soin, elle participe à leur bien-être et est également au cœur de l'offre hôtelière proposée au sein des établissements du Groupe. Le point sur deux nouveautés du Service Restauration au bénéfice des résidents et patients.

### Les Chefs du Groupe ORPEA au centre de formation d'Alain Ducasse

Pour nombre de résidents et patients, le temps du repas est un moment de plaisir attendu. Nous nous devons de répondre au niveau d'exigence toujours plus soutenu de nos convives pur maintenir un haut niveau de satisfaction. Afin de renforcer notre performance et la qualité de nos prestations dans le domaine de la restauration, un programme ambitieux de formation et d'accompagnement des équipes de cuisine et des Directeurs d'établissements a été mis en place avec le prestigieux centre de formation d'Alain Ducasse.

#### Eveiller l'appétit

Conçu sur la forme d'un véritable coaching, l'objectif principal de ce programme porte sur le transfert de compétences et de savoir-faire de la restauration traditionnelle, bien évidemment adaptés aux exigences et contraintes de notre secteur d'activité.

Fondamentaux culinaires, nouvelles techniques de cuisson, textures modifiées, dressage des assiettes..., tels sont les thèmes abordés afin de rendre nos prestations toujours plus goûteuses et soignées, et d'éveiller ainsi l'appétit de nos convives.

Ce programme a commencé en novembre dernier pour une quarantaine d'établissements d'Ile-de-France et de la région PACA, qui

achèveront la formation en juin 2017. Il est composé de plusieurs modules qui font alterner des sessions organisées au centre de formation d'Alain Ducasse pour les Chefs et Directeurs, et un accompagnement sur site, par les Chefs formateurs de Ducasse conseil, au bénéfice de nos équipes de cuisine.



**Jérôme AUBERT,**  
Chef de cuisine  
CFR Port Royal  
(Paris 14<sup>ème</sup>)

#### Merci pour cette formation

« J'ai eu la chance de participer à la formation Ducasse que le Groupe a initiée ; et, franchement, un grand merci de nous proposer une telle qualité de formation. Les 3 jours de révision des fondamentaux culinaires (que l'on a parfois tendance à oublier), puis les 2 jours pour se roder aux préparations et dressages des repas en textures modifiées furent extrêmement précieux pour moi qui viens de la restauration traditionnelle. Mon équipe et moi attendons avec impatience les 2 jours que le chef formateur de chez Ducasse viendra passer avec nous en cuisine, sur la clinique. »

“ Ce partenariat avec Ducasse Conseil témoigne de l'exigence que nous nous sommes fixée en matière de qualité de la restauration servie dans nos établissements et de la volonté affirmée du Groupe de faire rimer « Nutrition et Santé » mais aussi « Nutrition et Plaisir » pour promouvoir le bien-être des résidents et patients qui nous sont confiés. Le Service Restauration du Groupe s'attache à accompagner les Chefs des Etablissements dans cette mission, tant par le biais des formations proposées que par la mise en place de nouvelles initiatives telles que ces délicieuses nouvelles recettes. ”



**Jean-Sébastien MULLIEZ,**  
Directeur du Service  
Restauration  
du Groupe



### Les menus de printemps ORPEA revisités par Ducasse Conseil

Dans le cadre du partenariat noué avec Ducasse Conseil, le cycle de menus « Printemps 2017 » servis dans l'ensemble des établissements français du Groupe (EHPAD et Cliniques) sera agrémenté de recettes élaborées en collaboration avec les chefs de Ducasse Conseil. Dès le 1<sup>er</sup> avril, une recette signée Ducasse Conseil (soit l'entrée, soit le plat, soit le dessert) sera ainsi proposée aux résidents et patients chaque semaine. Le menu complet du repas du dimanche de Pâques a été intégralement conçu par les équipes de Ducasse Conseil, de même qu'un repas dominical à proposer dans la saison.

Toutes ces recettes font l'objet de fiches techniques avec photos qui seront mises à disposition des Chefs du Groupe pour qu'ils puissent maîtriser la qualité gustative et la présentation attendue.



### Le repas de Pâques signé Alain Ducasse :

- Œuf coulant, asperges vertes et morilles séchées
- Epaule d'agneau confite, polenta crémeuse au basilic
- Millefeuille fraises - litchi