

Soucieuse d'améliorer quotidiennement la qualité de vie des Résidents, la Résidence la Dourbie a fait appel aux services d'Aveyron Labo, afin d'évaluer les pratiques professionnelles du poste cuisine. Dans ce sens, un audit a eu lieu en juin 2022. La cuisine et son entretien sont dans un bon état. Les bonnes pratiques professionnelles sont conformes à 63.24%. En quête de se rapprocher au maximum des 100% de conformité, il était important de se montrer plus performant, notamment dans les bonnes pratiques de stockage. La Résidence a fait l'acquisition d'un nouveau congélateur à tiroirs, beaucoup plus pratique en termes d'entretien et usage quotidien (meilleure identification, conservation et traçabilité des denrées alimentaires).

A l'issue de cet audit, le Président et la Direction proposent aux salariés un accompagnement assuré par AVEYRON LABO, à raison de 4 accompagnements de 3h30 sur l'année. Le premier accompagnement a eu lieu le 26 janvier 2023, avec pour objectif de mettre en place des actions correctives pour rendre le plus conforme possible la cuisine. AVEYRON LABO propose une aide à la rédaction des différents supports requis et à l'application de ces derniers. La prochaine rencontre est prévue le 14 février. A l'issue de cet accompagnement, l'idéal sera de proposer une formation HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) au personnel de la cuisine.

Notez qu'Arnaud, notre nouveau Chef cuisinier prend plaisir de concocter des plats familiaux, pour le plus grand plaisir des Résidents ! A l'initiative du chef, une fois par mois, il propose son menu autour d'une spécialité régionale ou internationale. Ce mois-ci, l'Espagne était à l'honneur avec la Fideuà !

