OBJECTIF INCLUSION !

Foyer de Porrentruy

Groupe Santé !

Concours Mon Equilibre – novembre 2017

Table des matières

1. Introduction 2
2. Contexte général 3
   2.1 Contexte institutionnel 3
   2.2 Le groupe Santé ! 4
   2.3 Le public-cible 4
3. Pourquoi ce projet ? 5
   3.1 Motivations 5
   3.2 Les objectifs visés par la création de ce projet 6
4. L'activité culinaire 7
   4.1 Planning de l'activité 7
   4.2 Moments forts et réactions 10
   4.3 La réaction des résidents qui ont participé à l'activité 13
   4.4 La réaction du public 16
   4.4 Au lendemain de notre activité 16
5. Conclusion 17
6. Annexes 18
   6.1 Charte de la Fondation Les Castors 18
   6.2 Concept institutionnel du Foyer de Porrentruy 21
   6.3 Charte « Promotion de la santé » 23
   6.4 Inscription à la manifestation 24
   6.5 Budget de la cuisine (nourriture et vaisselle) 25
   6.6 Budget total de la manifestation 26
   6.7 Liste du matériel nécessaire pour l'activité 26
   6.8 Recette de la salade grecque pour 50 personnes 27
   6.9 Recette de la moussaka pour 100 personnes 28

1. Introduction

André Brink a dit « On finit toujours par se mouler dans les costumes que les autres nous taillent ». C'est pour nous une triste image de la société actuelle : afin de trouver une place dans celle-ci, l'homme est conditionné à répondre à certains codes et il est constamment jugé, que ce soit par son physique, par ses capacités intellectuelles ou encore psychiques. Nous pensons que la vie pour les personnes qui ne répondent pas à ces codes doit être compliquée et que le travailleur social peut avoir les clés en main permettant de changer les choses, ou tout au moins permettant d'améliorer le bien-être de ces personnes en les valorisant et en les incluant un maximum à la société.

Le Foyer de Porrentruy est situé au cœur de la ville et nous avons souhaité donner la possibilité aux résidants de s'impliquer dans un évènement culturel en démontrant leur savoir-faire. Le but étant de faire évoluer le regard que les gens posent sur le handicap.

C'est pourquoi, le Foyer de Porrentruy a pris part à une manifestation culturelle de la ville, en proposant des repas confectionnés et servis par des personnes en situation de handicap.

Nous aimerions par le biais de ce projet, approfondir les problématiques que sont la valorisation et l'inclusion sociale des personnes en situation de handicap.

Nous présenterons rapidement le contexte institutionnel, le groupe de travail qui a initié le projet, et le public cible.

Nous exposerons les motivations et les objectifs qui nous ont amenés à réaliser ce projet.

Nous développerons ensuite l'activité culinaire, ses moments forts et les différentes réactions rencontrées.

2. Contexte général

2.1 Contexte institutionnel

Le Foyer de Porrentruy est un établissement de la Fondation " Les Castors" qui s'est constituée en 1973, à la suite de la demande d'accueil et d'occupation croissante de la part de personnes en situation de handicap et de leurs proches.

Ce lieu de vie, hébergeant des personnes en situation de handicap mental et/ou physique, a ouvert ses portes en 1980.

Le Foyer de Porrentruy accueille actuellement 63 résidants qui bénéficient d'un suivi éducatif adapté à leurs besoins et répartis dans 5 lieux de vie : la Résidence "Rue de l'Eglise", la Résidence "La Cité", la Résidence "Hélios" et la Résidence "La Mandchourie" ainsi que les appartements individuels qui sont, quant à eux, occupés par des personnes jouissant d'une bonne autonomie et sont encadrés ponctuellement par des éducateurs à raison de quelques heures par semaine.

Le Foyer de Porrentruy s'investit au quotidien afin d'offrir aux personnes accueillies une qualité de vie et une prise en charge au plus proche de leurs besoins.

La ligne conductrice principale de cette mission est régie par la Charte de la Fondation (annexe p.18, 19, 20) et plus spécifiquement le concept institutionnel du Foyer de Porrentruy (annexe p.21, 22) qui traite de la mission et des valeurs du Foyer ainsi que des moyens mis en œuvre.

2.2 Le groupe Santé !

Pour promouvoir la santé, un groupe a été créé en 2009 au sein du Foyer de Porrentruy.

Ce groupe de réflexion prône en priorité le mouvement et l'alimentation au sein de l'institution, ainsi qu'une multitude de petits conseils applicables aux personnes soucieuses de leur bien-être et de leur état de forme physique et psychique.

Il est composé de 5 collaboratrices issues de différents secteurs de l'institution (éducatif, service hôtelier et infirmerie).

Nous nous retrouvons régulièrement tout au long de l'année pour préparer des séances d'informations à l'intention de l'ensemble du personnel et organiser différentes activités de loisirs pour les résidents.

Une charte « promotion de la santé » a été créée et le personnel du Foyer de Porrentruy s'engage à respecter les valeurs qui y sont développées (annexe p.23).

2.3 Le public-cible

Au Foyer de Porrentruy, les personnes qui sont accueillies souffrent en premier lieu d'une déficience intellectuelle et/ou physique. Mais à ces handicaps peuvent s'ajouter des troubles psychiques et/ou sensoriels, ainsi que des troubles du comportement.

La combinaison infinie de ces handicaps démontre la complexité du travail social et l'importance d'un accompagnement individualisé répondant aux besoins de chacun.

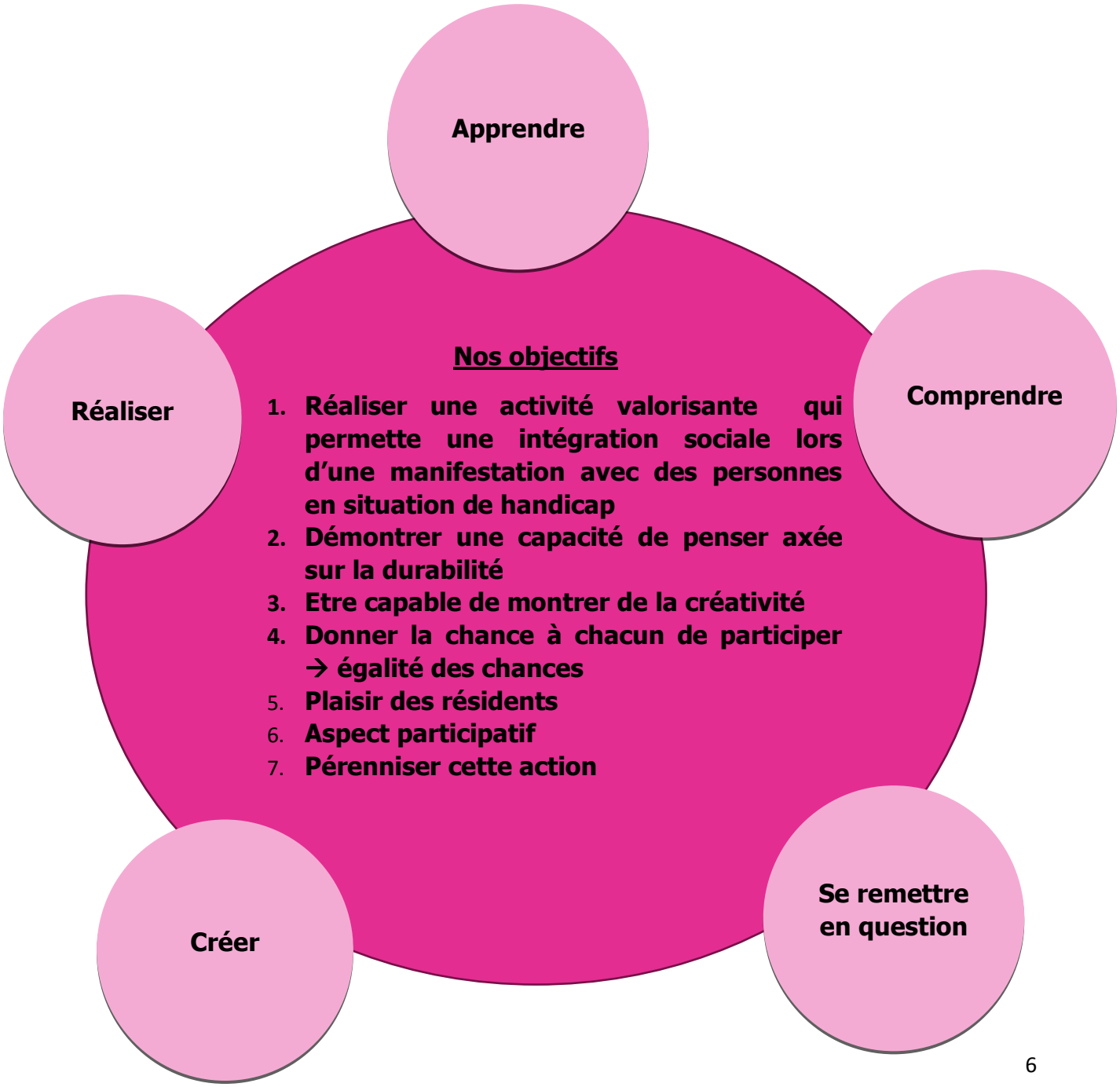
3. Pourquoi ce projet ?

3.1 Motivations

Les activités que propose le groupe « Santé » sont la plupart du temps réalisées à l'interne, c'est-à-dire qu'elles impliquent les résidents et les personnes qui ont un lien avec le Foyer de Porrentruy ou avec le handicap.
En organisant cette activité, nous avions dans l'idée de permettre aux résidents d'avoir l'opportunité de s'impliquer dans la vie sociale de la ville dans laquelle ils vivent et de pouvoir montrer leur savoir-faire aux personnes qu'ils croisent quotidiennement sur le trajet les menant au travail ou lors de leurs sorties.
Nous avons alors regardé quelles étaient les manifestations qui pouvaient s'adapter à un tel projet et nous nous sommes rapidement arrêtées sur le « Monde de Couleurs », car c'est une fête qui représente des cultures du monde entier et qui a pour valeurs le partage et la tolérance.
Puis, nous avons voulu que les résidents du Foyer de Porrentruy réalisent l'activité par eux-mêmes, et ce dans le but de promouvoir leur autonomie.
Nous avons décidé de monter ce projet en 2 étapes avec des travaux variés allant de la cuisine au service avec l'idée d'égalité des chances. Nous avons proposé des missions allant de la distribution des couverts pour les résidents les moins autonomes au service sur assiette pour ceux qui en ont les capacités. Comme nous souhaitions que l'activité reflète le Foyer de Porrentruy dans son intégralité, il était important non seulement que les résidents les plus autonomes puissent y participer, mais aussi que cette activité soit accessible à l'ensemble des personnes accueillies dans l'institution.

3.2 Les objectifs visés par la création de ce projet

Lorsque nous avons réfléchi à ce projet, nous avons établi un certain nombre de buts à atteindre. Nous avons réalisé ci-dessous un schéma comprenant en son centre les objectifs de ce projet et autour les motivations qui nous poussent à réaliser ces objectifs.



4. L'activité culinaire

4.1 Planning de l'activité

Afin de ne pas surcharger notre travail, nous avons consigné ci-dessous uniquement les grandes étapes de notre projet.

1. Demander au directeur du Foyer de Porrentruy l'autorisation de réaliser cette activité.
2. Transmettre notre projet au comité de Monde de Couleurs.
3. Décider du menu qui sera proposé (recettes annexes p.27, 28).
4. Remplir les modalités d'inscription (annexe p.24).
5. Exposer notre projet aux collaborateurs du Foyer de Porrentruy afin qu'ils puissent inscrire les résidents.
6. Régler tout le côté culinaire de la manifestation (commandes, budget, …) (annexe p.25, 26).
7. Recueillir les inscriptions des résidents et préparer les plannings du week-end.
8. Contacter un journal local afin d'y publier un article.
9. Faire une liste et réunir tout le matériel dont nous aurons besoin (annexe p.25).
10. Préparer toute la mise en place avec l'équipe du samedi.
11. Prendre part à la manifestation avec l'équipe du dimanche.

Veille de la manifestation : atelier cuisine

	Moussaka	Salade grecque
09h00-10h00	Johny	Nicolas
10h00-11h00	Aurélian Dominique	Jacqueline Sarah
11h00-12h00	Laura	Maëlle Robin Maya

Répartition du travail selon les compétences

	Compétences	Travail
Johny	Motricité fine Précision	Laver et couper les légumes et les aubergines
Nicolas	Motricité fine	Laver, plucher et ciseler l'aneth
Aurélian	Mémorisation d'une tâche précise	Préparation de la sauce bolognaise
Dominique	Compétences culinaires	Griller les aubergines et préparer la béchamel
Sarah	Précision, compréhension d'une consigne	Hacher l'ail, émincer les poivrons
Jacqueline	Motricité fine	Mélanger les ingrédients de la sauce
Laura	Logique, rapidité	Dresser la moussaka dans les plats
Maëlle	Régularité et rapidité dans la découpe	Emincer tous les légumes restants pour la salade grecque
Robin	Précision	Laver et essorer la batavia et la rucola, mélanger les légumes avec l'aneth, saler
Maya	Concentration, implication	Mélanger les ingrédients de la sauce

Jour de la manifestation

	Installation et décoration	Couverts, serviettes, pain	Moussaka	Salade
10h00-11h30	Franco			
11h30-12h00		Simone Yves	Dominique Aurélian	Laura Maëlle
12h00-12h30		Simone Yves	Dominique Aurélian	Laura Maëlle
12h30-13h00		Mohammed Hervé	Dominique Aurélian	Robin Maëlle
13h00-13h30		Mohammed Hervé	Dominique Aurélian	Robin Maëlle

Répartition du travail selon les compétences

	Compétences	Travail
Franco	Créativité	Décoration du stand
Simone	Motricité fine	Distribution des couverts
Yves	Compétences sociales	Distribution des petits pains avec un gant
Hervé	Motricité fine	Distribution des petits pains avec un gant
Mohammed	Concentration, sociabilité	Distribution des couverts
Dominique	Compétences relationnelles, précision	Prise des commandes et service de la moussaka
Laura	Concentration, détermination	Dressage et décoration des salades
Aurélian	Compétences relationnelles, implication	Prise des commandes et service de la moussaka
Maëlle	Habileté, créativité	Dressage et décoration des salades
Robin	Dynamisme, habileté	Dressage et décoration des salades

4.2 Moments forts et réactions

Il y a eu plusieurs moments forts dans notre activité. Voici les 3 qui nous ont le plus marquées :

1. La motivation des résidents :

Que ce soit lors de la préparation du samedi ou lors de la manifestation du dimanche, tous ont mis beaucoup d'énergie et de cœur à l'ouvrage. Ils étaient très enthousiastes.

Voici comment nous pouvons mesurer cette motivation :

- Les résidents sont non seulement tous arrivés à l'heure, si ce n'est en avance, mais ils ont également désiré prolonger leur service et il nous a été certaines fois difficile de leur expliquer qu'ils devaient laisser la place aux travailleurs suivants.
- Un résident souffrant d'un handicap mental et qui ne cuisine jamais est allé chercher les éducateurs présents dans les étages du lieu de vie pour leur montrer les légumes qu'il a coupés.
- Lors de la manifestation, une partie des résidents qui avaient terminé leur travail est restée jusqu'au soir sur les bancs qui se trouvaient devant le stand pour prolonger la fête.
- A 14h00, nous avons constaté qu'il nous restait de la moussaka et de la salade pour plus de 50 personnes. Alors que nous voulions commencer à ranger, certains résidents nous ont demandé de refaire un service le soir pour qu'ils puissent continuer à travailler. Au début, nous avons refusé afin qu'ils puissent plutôt participer à la fête, mais ils ont tellement insisté que nous sommes restés au stand jusqu'à 21h00 !
- Le dernier résident a terminé de travailler à 21h00 au lieu de 14h00.
- La responsable de la cuisine a pu constater qu'il y a eu une réelle différence entre l'engouement d'un jour de travail normal en cuisine au Foyer de Porrentruy et celui qu'a suscité l'activité.

Notre ressenti : Nous avons eu un réel plaisir à travailler dans des conditions comme celles-ci. Nous savions qu'ils apprécieraient l'activité, mais leur enthousiasme nous a bluffées.

2. La révélation de soi au travers de son handicap :

A un moment donné, une résidente souffrant d'un retard mental a commencé à scander : « Venez manger ici ! Nous sommes des pauvres handicapés ! » . Nous lui avons expliqué qu'elle devait arrêter, et en même temps nous avons constaté que cette personne vivait si bien son handicap à ce moment-là qu'elle n'a pas hésité à le prôner. Pour cette personne qui, chaque jour, rêve peut-être de vivre normalement, nous avons senti qu'en faisant une activité différente au contact de la population elle s'est sentie si incluse qu'elle a considéré sa « différence » comme une partie de son identité dont elle semblait fière.

Notre ressenti : Le fait de voir une personne parfaitement consciente de son handicap ne pas vouloir le masquer, mais au contraire, le mettre en avant pour faire venir les gens auprès d'elle, a été pour nous une expérience troublante et c'est avec une certaine émotion que nous y repensons encore aujourd'hui.

3. Le gommage des différences grâce à la mise en avant des compétences

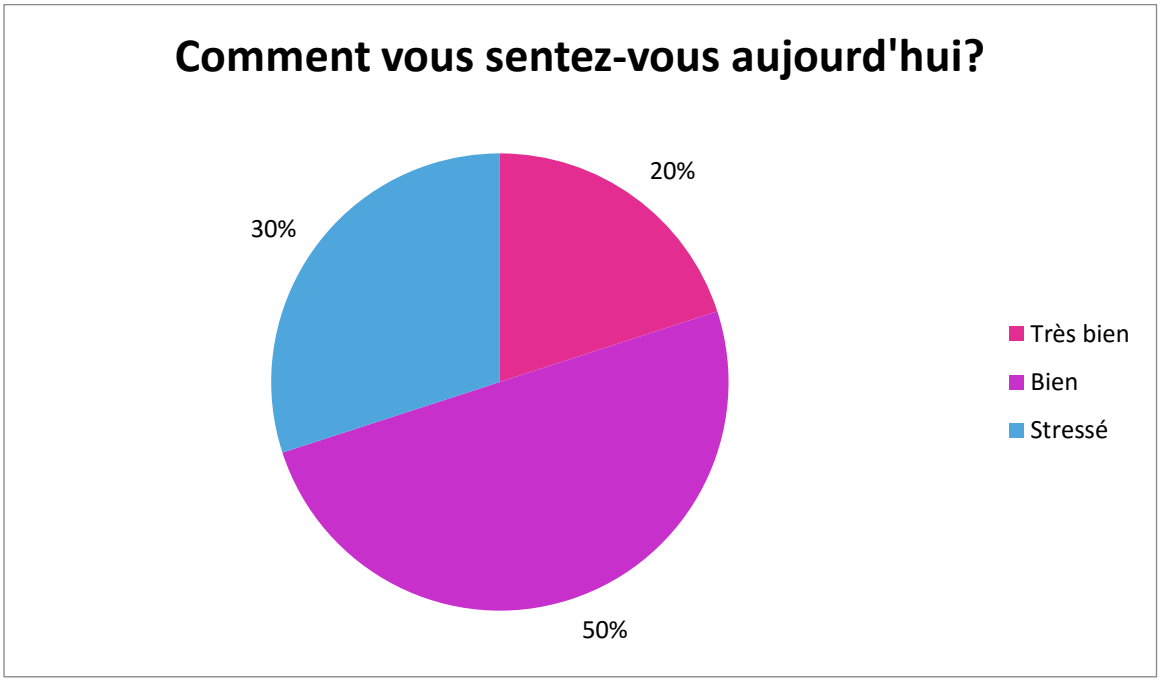
Durant le service du midi, lorsque les clients ont commencé à affluer à notre stand, les résidents ont si bien accompli leur travail que l'on a petit à petit vu le handicap s'estomper. Les résidents prenaient les commandes depuis le stand, préparaient les assiettes, les décoraient et les donnaient. Nous nous sommes tellement mises à l'écart que les clients ne nous ont plus vues.

Notre ressenti : Le fait de s'être basé sur les compétences de chacun a permis aux résidents de travailler de manière autonome et le stand a ainsi pu fonctionner de manière quasiment indépendante. C'était notre but, mais nous ne pensions pas que nous arriverions à nous effacer complètement. C'était pour nous un moment très émouvant que de contempler notre travail de l'extérieur.

4.3 La réaction des résidents qui ont participé à l'activité

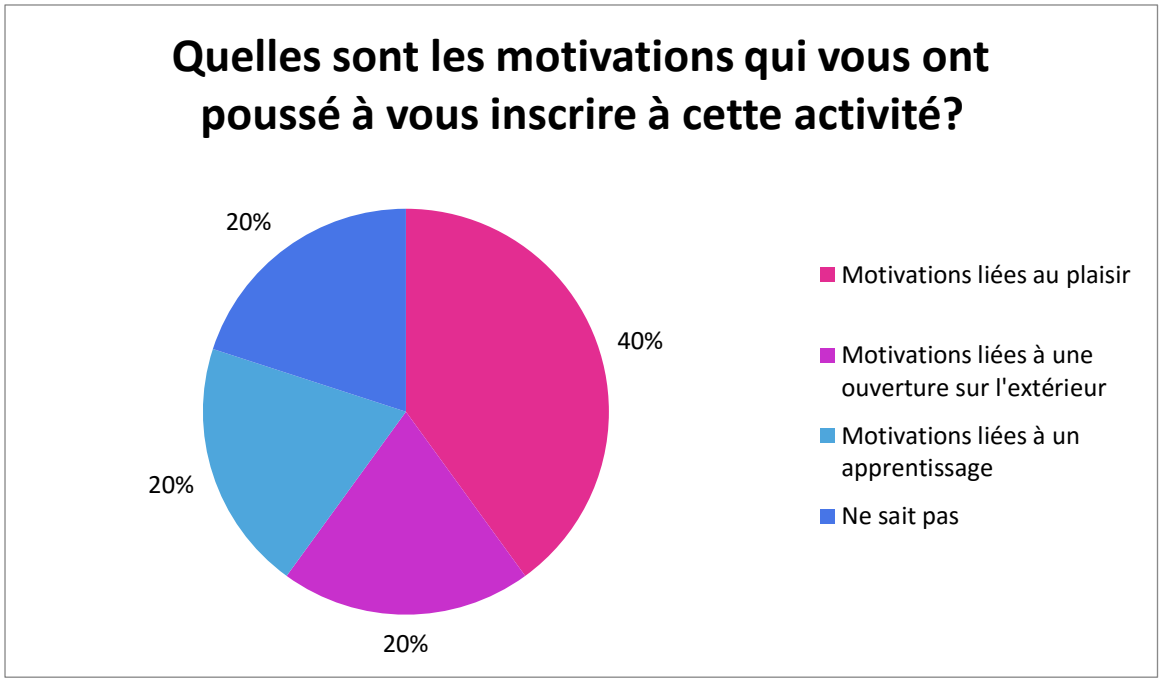
Afin de pouvoir nous rendre compte du ressenti des résidents qui ont participé à l'activité, nous avons établi un questionnaire, puis nous avons classé les différentes réponses dans des diagrammes. Les questions sont adaptées aux différents degrés de compréhension, et ce dans le but que chacun puisse participer de manière égale et équitable.

En voici les résultats :



Une majorité de participants se sentait bien au matin de l'activité (50%) et 20% des participants se sentaient même très bien. Néanmoins, 30% des participants étaient stressés.

Conclusion : La majorité des participants se sentait bien avant de commencer l'activité.

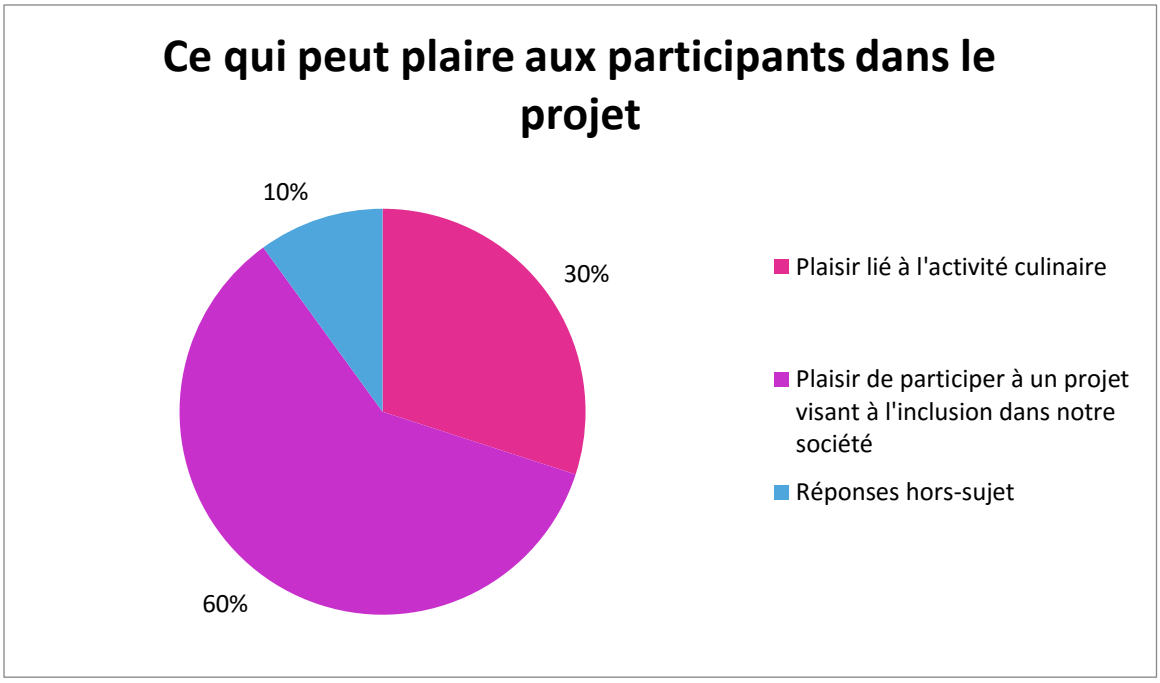


Sur ce diagramme, nous pouvons voir que la plupart des résidents (40%) se sentaient motivés par l'opportunité de réaliser une activité plaisante et de passer un bon moment. Puis, à parts égales (20%), leurs motivations étaient en lien avec une ouverture sur l'extérieur et le fait de pouvoir acquérir de nouvelles connaissances. Nous pouvons constater que la question était un peu trop pointue car 20% des résidents n'ont pas pu répondre de manière claire à la question.

Nous pouvons en déduire que la motivation première des participants n'était pas liée à l'inclusion sociale, mais à la notion de plaisir. Il leur a semblé aussi important d'apprendre de nouvelles choses que de se sentir inclus dans la société.

Nous comprenons que le fait d'apprendre est très important pour eux : plus ils connaissent de choses et plus ils sont capables d'évoluer vers l'autonomie, ce qui leur permettra de s'approcher un peu plus de la norme et donc de se sentir valorisés.

Conclusion : Ce qui a motivé les participants à prendre part au projet, c'est le plaisir, l'inclusion dans la société, la notion d'apprentissage et donc le développement de leur autonomie.



Sur ce diagramme, après avoir classé les réponses par catégories, nous pouvons constater que ce qui a plu à la majorité des participants dans ce projet, c'est le fait de prendre part à une activité favorisant l'inclusion dans notre société (60%). L'autre partie était surtout intéressée par le fait de participer à une activité culinaire (30%).

Conclusion : Nous comprenons que le fait d'adhérer à une activité visant l'inclusion sociale et d'avoir l'occasion de cuisiner est valorisant pour eux.

4.4 La réaction du public

Bien entendu, plusieurs personnes ayant visité notre stand étaient des membres du personnel du Foyer de Porrentruy ou des familles des résidents. Ils connaissaient notre projet et ont souhaité admirer le résultat.

Mais la plupart des personnes, qui ont consommé nos repas, ont été attirés par la devanture, par la cuisine proposée et par la bonne humeur des tenanciers.

Les visiteurs ont félicité les travailleurs pour la qualité des prestations et le personnel encadrant pour cette belle initiative.

4.4 Au lendemain de notre activité

Notre activité a suscité plusieurs réactions :

- Plusieurs résidents ont remis leurs t-shirts de la manifestation dès le lendemain.
- Aujourd'hui encore, les résidents nous demandent si nous comptons refaire l'activité avec le Foyer lors de la prochaine édition du festival « Monde de couleurs ».
- Régulièrement, des résidents s'approchent de nous pour donner des idées de menus pour « la prochaine fois ».
- Un éducateur nous a demandé s'il était possible qu'un résident qui a participé à l'activité cuisine et qui d'habitude n'en fait jamais pourrait avoir l'opportunité d'aider la cuisine le week-end.

5. Conclusion

L'organisation d'une activité culinaire et la gestion d'un stand lors d'une manifestation locale sont des caractéristiques d'un projet nécessitant peu d'investissement financier. De plus, cette activité est transposable dans les institutions accueillant différentes populations.

La pérennité de ce projet est établie puisque cette action sera reconduite lors de la prochaine édition de « Monde de couleurs » en juin 2019 , les participants sont d'ailleurs impatients d'y prendre part à nouveau.

Cette activité a permis aux membres du personnel de l'institution d'imaginer organiser d'autres actions. Nous avons de nombreux projets en totale inclusion avec la population de la ville de Porrentruy, tels que la Braderie bruntrutaine (rendez-vous incontournable du canton du Jura), la fête d'Halloween (partagée avec les enfants de la ville) ou encore la Saint-Martin (fête traditionnelle en Ajoie).

Encore de beaux moments de partage à venir !

6. Annexes

6.1 Charte de la Fondation Les Castors

La présente Charte définit l'esprit qui anime la Fondation Les Castors. Elle est proposée à tous ceux qui s'engagent à collaborer dans ses différents établissements et services.

La Fondation Les Castors a pour but essentiel :

1. l'accueil et l'accompagnement de personnes ayant un handicap mental et/ou physique, dès l'âge de 18 ans, en vue de leur plein épanouissement et de leur meilleure insertion possible,

2. la mise en œuvre de tout ce qui est nécessaire au développement physique, intellectuel et moral des personnes accueillies,

3. la mise à disposition de lieux d'hébergement et de travail diversifiés afin d'accueillir chacune avec dignité.

L'engagement de la Fondation Les Castors, de ses membres et de son personnel, trouve son fondement dans :

- la reconnaissance de la personne accueillie comme une personne à part entière ayant des droits et des devoirs, comme tout un chacun,

- le souci constant d'apporter une réponse personnalisée et adaptée aux besoins de chaque personne accueillie, réponse évolutive, construite avec la personne et lui permettant d'être reconnue et accompagnée dans son projet de vie,

- la considération de la personne accueillie et/ou de sa famille comme des partenaires,

- le respect de la personne dans son individualité.

Pour ce faire, la Fondation les Castors :

- souhaite favoriser l'évolution des personnes accueillies, quels que soient leurs degrés de handicap et leurs capacités, dans un cadre de vie et de travail respectant leurs besoins physiologiques et psychologiques, de participation, d'échanges, de sécurité et d'intégration et elle encourage par conséquent, le développement d'un système d'évaluation permanent de ces besoins,

- met en œuvre, dans chacun de ses établissements, avec la personne accueillie et sa famille, un projet éducatif individuel adapté afin de l'encourager à s'épanouir sur le terrain de l'autonomie, dans sa vie quotidienne, sociale et dans son environnement,

- entend prévenir et interdire toutes formes de maltraitance - générée par des actes mais aussi par leur carence - ou de harcèlement, qu'il soit psychologique ou sexuel,

- propose des modalités d'accompagnement qui cherchent en permanence à tenir compte des progrès techniques et des nouveaux développements possibles pour offrir à chacune une qualité de vie toujours plus grande,

- veille à ce que ses établissements mettent en œuvre des concepts éducatifs qui s'inspirent des notions de normalisation, d'intégration, de valorisation du rôle social et de participation de la personne accueillie,

- facilite la participation de l'ensemble des familles/représentants légaux,

- s'engage à assurer une souplesse suffisante dans ses établissements pour qu'ils puissent s'adapter en permanence à l'évolution et aux rythmes des personnes accueillies, en restant attentif à l'émergence des besoins nouveaux,

- garantit la continuité de l'accompagnement éducatif et social, de l'âge adulte à la vieillesse, par une collaboration permanente et coordonnée, afin qu'aucune personne accueillie ne soit dépourvue de solution adaptée à son âge et à ses besoins,

- développe une organisation des ressources humaines qui favorise la reconnaissance du personnel et du travail qu'il accomplit,

- entend favoriser un esprit d'appartenance et un climat participatif du personnel,

- développe une politique de communication, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de ses établissements,

- favorise la formation initiale et continue, et ce, à tous les niveaux (personnes accueillies, personnel et bénévoles),

- s'engage dans une approche de la qualité autant vis-à-vis des personnes accueillies que du personnel.

Les droits et devoirs de la personne en situation de handicap:

Chaque personne en situation de handicap au sein de la Fondation Les Castors bénéficie des mêmes droits reconnus à chacun, à savoir:

- droit à la vie
- droit à l'accompagnement éducatif et au perfectionnement à la formation
- droit à la préservation de la santé
- droit au logement
- droit au travail et à l'emploi
- droit de disposer d'une vie affective, spirituelle et culturelle
- droit de se déplacer librement
- droit à l'information
- droit aux loisirs et aux sports

Chaque personne en situation de handicap remplit, à sa mesure, les devoirs auxquels tout citoyen est tenu.

6.2 Concept institutionnel du Foyer de Porrentruy

CONCEPT INSTITUTIONNEL DU FOYER DE PORRENTRUY

LA MISSION

Le Foyer de Porrentruy a été créé en vue d'accueillir, en internat non médicalisé, les personnes de plus de 18 ans présentant un handicap mental et / ou physique et ayant l'habileté nécessaire pour effectuer un travail.

LES VALEURS

- **Humanisme** (morale qui place la personne humaine et ses valeurs au-dessus de toute autre valeur)
- **Tolérance**
- **Respect**

LES MOYENS

Matériaux

- Infrastructure adaptées (lieux de vie, moyens de transports, moyens auxiliaires)

Humains

- Equipe éducative pluridisciplinaire
- Atelier Loisirs Art Créativité
- Service technique et hôtelier
- Agent sécurité
- Service administratif
- Partenariats (médical, thérapeutique, formatif, sportif, socio-culturel)

Spécifiques

- Droit international de la personne handicapée
- Charte de la Fondation Les Castors
- Système d'Organisation
- Valorisation des Rôles Sociaux
- Projet individualisé
- Outils d'observation
- Classification des besoins (Maslow)
- Intégration socio-culturelle
- Activités valorisantes
- Développement personnel
- Maintien des acquis
- Collaboration avec les familles et les représentants légaux
- Formation et perfectionnement

6.3 Charte « Promotion de la santé »

Charte « Promotion de la santé »

Le Foyer de Porrentruy a comme préoccupation, entre autres, de promouvoir la santé par le mouvement et l'alimentation auprès de ses résidents. Pour ce faire, un groupe de référence se souciant de cette problématique et la faisant vivre au sein de l'institution (articles dans une publication interne, organisation de formation continue, débats lors de colloque, participation au concours Mon Equilibre…) est nommé par la direction. Il est composé de membres intéressés par le sujet et prêts à s'investir dans le domaine. Chaque nouveau collaborateur est informé de l'existence de ce groupe et des objectifs qu'il souhaite atteindre. Il est également formé et motivé en conséquence. Chaque employé du Foyer de Porrentruy s'engage alors à promouvoir, au travers de son activité professionnelle, le mouvement et une alimentation saine au sein de l'établissement.

Alimentation :

Chacun s'engage, selon ses compétences, à :

- Offrir aux résidents une alimentation saine aussi proche que possible des « bonnes pratiques de la restauration collective ».
- Adapter l'alimentation aux besoins des résidents (qualité, quantité, texture).
- Prendre en compte les souhaits des résidents et les sensibiliser à une alimentation promotrice de santé.
- Observer l'évolution de certains indicateurs de santé et de comportement en lien avec l'alimentation (poids, appétit) et assurer la mise en place et le suivi d'un protocole d'action en cas de modification d'un ou plusieurs de ces indicateurs.

Mouvement :

Chacun s'engage, selon ses compétences, à :

- Offrir la possibilité aux résidents de bénéficier d'activités de loisirs (sports, promenades, jeux…).
- Encourager au maximum le mouvement lors des activités quotidiennes (déplacements, participation aux tâches…).
- Permettre aux résidents d'utiliser au maximum leurs compétences physiques pour les activités quotidiennes.
- Mettre à disposition et/ou utiliser le matériel et les infrastructures permettant des loisirs actifs.
- Adapter l'offre à chacun.

Chaque collaborateur, en signant son contrat de travail, s'engage par la même à respecter cette charte.

Porrentruy, le 19 mai 2017

FOYER DE PORRENTRUY
Philippe Perriard
Directeur

6.4 Inscription à la manifestation

monde de couleurs festival

Bulletin d'inscription à retourner à

Monde de Couleurs
Case postale 25
2900 Porrentruy

Nom de l'organisation Foyer de Porrentruy / Fondation Les Castors
Personne responsable Coralie Strahm
Rue et n° rue de l'Eglise 32 NP et localité 2900 Porrentruy
Téléphone 032 465 81 30 Mobile 079 491 45 54
Adresse e-mail coralie.strahm@lescastors.ch

Produits vendus **Pays d'origine des produits :** CH (viande)

☐ Artisanat ☒ Nourriture ☐ Information

Descriptif Stand tenu avec l'aide de personnes en situation de handicap. Pays représenté: Grèce

Dimensions du stand _____ m x _____ m Autres _____

Nombre de mètre supplémentaire _____ m (mètre linéaire)

Je viens : ☐ **jeudi 1** ☐ **vendredi 2** ☐ **samedi 3** ☒ **dimanche 4**

Je désire louer un banc de foire avec bâche 3 m x 3 m ☒ OUI ☐ NON

J'ai besoin
☐ d'eau
☐ d'électricité ☒ 220 V ☐ 380 V Supplément électricité _____

Nbre d'appareils :
____ Lampe 1 Frigo _____Friteuse _____ventilateurs ___radio

Autres: 1 Bain-marie

Prix du stand (veuillez compléter) 200 **CHF.**

Par ma signature, je reconnais avoir lu les conditions du contrat et je les accepte.

Lieu et date Porrentruy, le 11.04.17 Signature _____

6.5 Budget de la cuisine (nourriture et vaisselle)

Salade grecque 50 pers.	Quantité	Prix unité	Prix total
Concombres	12 pièces	1.6	19.2
Tomates	4 kg	2.9	11.6
Poivrons	4.3 kg	3.9	16.75
Batavia	5 pièces	1.2	6
Rucola	4 pièces	2.6	10.4
Aneth	2 x	4.4	8.8
Tomates cherry	3 x	1.8	5.4
Crème acidulée	2 pièces	3.45	6.9
Feta cubes	4 pièces	14.9	59.6
Ail	1 demi	1.5	0.75
Séré maigre	1 kg	4.3	4.3
Jus de citron	1x	0.5	0.5
Olives noires	1x	37.35	37.35
Vaisselle	50x	1.5	75
Coût total			**261.8**
Prix par portion			**5.236**

Moussaka 100 pers.	Quantité	Prix unité	Prix total
Viande de bœuf hachée	15 kg	9	135
Aubergines	10 kg	3.4	34
Huile d'olive	1x	5	5
Tomates concassées	1x	21.6	21.6
Poireaux	3kg	3	9
Courgettes	3kg	2.6	7.8
Carottes	3kg	1.6	4.8
Oignon	1 sac	8	8
Ail	1 demi	1.5	0.75
Feuilles de lasagne	1	37.35	37.35
Epices, assaisonnement	1x	3	3
Lait	14 litres	1.2	16.8
Beurre	1x	13.75	13.75
Mozzarella râpée	1x	17.15	17.15
Râpé gratin	2 kg	11.3	22.6
Farine	1kg	1	1
Vaisselle	100	1.5	150
Coût total			**487.6**
Prix par portion			**4.88**

6.6 Budget total de la manifestation

Salade grecque	261.8
Moussaka	487.6
Pique-nique participants	20
Glace pilée	24
Coût du stand	300
Coût total	**1079.60**

Prix de vente défini :

Moussaka : 12.- **Salade grecque : 8.-**

6.7 Liste du matériel nécessaire pour l'activité

- 1 seau de nettoyage, 10 torchons, 20 linges et du produit vaisselle
- 1 seau à compost
- Glace pilée pour tenir la salade grecque au frais
- Gants en plastique pour l'hygiène tailles S-M-L-XL
- Gants pour empoigner les plats chauds
- 2 contenants isothermes pour les plats chauds
- 1 contenant isotherme pour les plats froids
- Ustensiles de service
- Panneaux aux couleurs de la Fondation
- Décorations pour le stand
- Couverts jetables
- Désinfectant mains+plan de travail
- Trousse premiers secours
- Pique-nique pour les participants
- Questionnaire pour les résidents
- Caisse avec fond de caisse

6.8 Recette de la salade grecque pour 50 personnes

Ingrédients :

12 concombres	**4 kg de tomates**	**4.3 kg poivrons**
5 têtes de batavia	**4 barquettes de rucola**	**2 sachets d'aneth fraîche**
3 boîtes tom. Cherry	**900gr. crème acidulée**	**3.6 kg feta cubes**
½ tête d'ail	**1 kg séré maigre**	**1 dl jus de citron**
500 olives noires		

Mise en place (faire la veille avec les résidents) :

1. Laver tous les légumes.
2. Laver, plucher et ciseler l'aneth
3. Emincer les concombres, les poivrons et couper les tomates en dés.
4. Saler légèrement, ajouter l'aneth, bien mélanger et mettre le tout dans un grand bac à trous (placé au-dessus d'un autre bac). Réserver au frais. Cette étape permet aux légumes de perdre l'excédent d'eau qui risquerait de diluer la sauce.
5. Emincer la batavia, la laver avec la rucola, essorer et réserver au frais.
6. Eplucher et hacher la demi-gousse d'ail.
7. Dans un grand saladier, mélanger la crème acidulée, le séré maigre, le jus de citron, l'aneth ciselée et l'ail, assaisonner, goûter, rectifier (possibilité d'ajouter du jus de citron si pas assez « acide »).

Dressage (le matin de la manifestation) :

1. Verser les légumes égouttés dans un grand contenant.
2. Mélanger la sauce préparée aux légumes et rectifier l'assaisonnement.
3. Laver les tomates cherry, les couper en deux et réserver pour la décoration.
4. Egoutter les dés de feta.
5. Egoutter les olives.
6. Pour servir, mettre la salade au fond de l'assiette, dresser en dôme une louche de légumes, décorer avec 5 olives et une poignée de feta en cubes.

Bon appétit ☺

6.9 Recette de la moussaka pour 100 personnes

Ingrédients :

15 kg hachis de bœuf	10 kg aubergines	Huile d'olive
6 grandes boîtes tomates concassées	Assaisonnement (poivre, coriandre moulue, …)	3 kg courgettes
3 kg carottes	5 kg oignons	1 demi-gousse d'ail
3 kg poireaux	5 kg feuilles de lasagne	14 l. de lait
1 kg beurre	1.2 kg mozzarella râpée	2 kg râpé gratin
1 kg farine	Concentré de tomates	1 litre de vin rouge

Mise en place (faire la veille avec les résidents) :

1. Laver tous les légumes.
2. Couper les extrémités des aubergines et les émincer finement dans la longueur. Griller chaque tranche d'aubergines dans l'huile d'olive, assaisonner de sel et poivre et empiler les tranches cuites dans des bacs avec des feuilles de papier sulfurisé entre chaque couche. Laisser mariner au frigo dans des bacs fermés.
3. Tailler les carottes, les courgettes, les oignons et les poireaux en brunoise.
4. Faire griller la viande hachée. Lorsqu'elle prend une belle couleur brune, ajouter la brunoise de légumes.
5. Ajouter le concentré de tomates, laisser pincer.
6. Déglacer au vin rouge, réduire et ajouter le concassé de tomates et une pincée de sucre pour éviter que les tomates donnent un goût trop acide.
7. Assaisonner avec sel, poivre, coriandre moulue, éventuellement herbes fraîches (thym, romarin, …).
8. Laisser cuire à feu doux 2 heures, goûter, rectifier, réserver.
9. Préparer une béchamel avec beurre, farine et lait, réserver.
10. Dresser la moussaka comme une lasagne. Alterner tout d'abord une couche de viande, puis une couche de béchamel, la mozzarella et le fromage râpé, les aubergines émincées et par-dessus une couche de feuilles de lasagne. Une fois arrivé en haut du plat, terminer avec une couche d'aubergines, puis une couche de fromage râpé afin de gratiner le tout. Laisser les bacs fermés au frigo afin que le tout puisse mariner.

Cuisson et service (le matin de la manifestation) :

1. Cuire 1 heure et demi à 180°C.
2. Mettre dans des bacs isothermes pour le transport et mettre sur place dans un bain-marie.