

LES BELLES ASSIETTES

Par:

Sylvain Julliard Astrid Alves- Thomas Bougard Infirmier(e)s,

Corinne Arvieux - Aide-soignante,

Cécile Rougier - Cadre de santé,

Sandra Campos - Diététicienne,

Noëlle Bernard - Praticien hospitalier,

Avec la participation du personnel de l'Unité 23

Hôpital Saint-André

Unité 23

CHU de Bordeaux



Projet
soutenu par

Fondation
de
France

Le book

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier en premier lieu les auteurs de ce travail qui sont les soignants de l'unité 23 de l'Hôpital Saint-André, qui œuvrent chaque jour pour apporter aux patients les soins au plus près de leurs besoins.

Nous remercions la direction du CHU de Bordeaux qui a apporté son soutien à ce projet ainsi que les financements nécessaires, en partenariat avec la Fondation de France qui est le mécène de ce projet.

Un grand merci aussi à tous les autres professionnels qui ont participé à sa réalisation et facilité sa mise en place.

Table des matières

REMERCIEMENTS.....	3
Table des matières	4
1. Introduction.....	5
2. Origine du Projet	6
2.1. L'alimentation en tant que soin.....	6
2.2. L'envie de manger et le visuel	6
3. Principes de base	7
4. Règles de composition.....	8
4.1. La gestion de l'espace.....	8
4.2. Les couleurs	9
4.3. Les textures.....	9
4.4. Les volumes	9
4.5. Les formes.....	10
4.6. Les graphismes	10
4.7. L'environnement	10
4.8. Le support de dressage.....	11
4.9. Le goût	11
5. Instruments et Outils.....	12
6. En pratique	14
6.1. Exemple de plat	14
6.2. Exemples de desserts	18
ANNEXE I.....	25
ANNEXE II.....	26
ANNEXE III.....	27
ANNEXE IV	30

1. Introduction

L'Unité 23, unité de soins au sein du service de Médecine Interne et Maladies Infectieuses de l'hôpital Saint-André, compte 16 lits dont 3 LISP (Lits identifiés de Soins Palliatifs). Nous y accueillons des patients chez lesquels l'alimentation peut être difficile : anorexie, problèmes de déglutition, dénutrition avancée ... que ce soit dans un contexte de grand âge ou de pathologies graves pouvant engager le pronostic vital (infections, maladies de système, cancers...).

En partant de ce constat, en janvier 2016, l'équipe pluridisciplinaire s'est réunie autour de cette problématique. De ces échanges est né un projet dans le but de prodiguer de meilleurs soins autour de cette question.

Pendant quelques mois, certains membres de l'équipe, infirmiers/ières et aides-soignantes, ont pris l'habitude de transformer les plats, en reconditionnant les aliments venant des plateaux des patients grâce à des emporte-pièces amenés par un des membres de l'équipe et le rajout d'éléments colorés (ketchup, réduction de vinaigre balsamique). Les premières réflexions étonnées et enthousiastes des patients nous ont encouragés à poursuivre cette démarche...

Présenté à l'appel d'offre de la Fondation de France « Humanisation des soins », ce projet a été accepté et soutenu pour l'achat du matériel nécessaire (assiettes, couverts, plateaux, et électroménager).

Le CLAN (Comité de Liaison Alimentation Nutrition) du CHU de Bordeaux, sensibilisé au problème de la dénutrition chez les personnes âgées, a immédiatement soutenu ce projet et aidé à sa mise en œuvre (notamment sur les aspects de sécurité et d'hygiène).

Ce projet s'inscrit dans une démarche d'humanisation des soins avec la volonté de replacer le temps du repas au cœur de la prise en charge du patient. Il s'agit d'offrir aux patients, grâce à l'engagement de l'équipe soignante, une présentation appétissante et individualisée des plateaux repas.

Nous souhaitons, par ce livret, partager notre expérience afin que d'autres équipes puissent, elles-aussi, se lancer dans cette aventure du quotidien et préparer de « Belles assiettes » pour les patients qui en ont besoin....

2. Origine du Projet

Le projet que nous avons mis en place se base sur deux grands principes :

2.1. L'alimentation en tant que soin

L'alimentation à l'hôpital est un sujet délicat, et pourtant capital !

- Que ce soit du point de vue physiologique car l'alimentation est vitale pour l'organisme, permettant l'apport nécessaire en glucides, protéines, lipides, vitamines, etc.,
- Mais aussi psychologique : manger apporte du plaisir, du bien-être, en lien avec des souvenirs, et chacun connaît « le plaisir de manger »...

En France, comme dans d'autres pays, la nourriture a une place très importante. Les français ont toujours cuisiné (« les plats de grand-mère ») et cuisinent de plus en plus (émissions de cuisine en plein essor). Elle a un rôle social - le partage du repas permettant des échanges, dans une ambiance agréable - et culturel.

La composante émotionnelle est importante : en effet manger un bon plat procure une sensation de bien-être tant physique que mental et ceci dès le plus jeune âge.

Festive ou réconfortante, la nourriture sert parfois de remède contre l'ennui et réconforte lors des moments de détresse...

2.2. L'envie de manger et le visuel

L'œil nous informe sur la nature connue ou non de l'aliment. Il nous renseigne sur son état, son aspect, sa forme et sa couleur. Notre vision peut donc nous inciter ou non à goûter un plat.... La vue est donc un sens déterminant dans nos choix alimentaires.

Publiés dans la revue *Clinical Nutrition*¹, les résultats d'une étude récente ont montré que la seule amélioration de l'aspect visuel des plateaux permettait d'augmenter la consommation alimentaire chez près de 20% des patients. De manière étonnante, les personnes ayant reçu les plateaux habituels étaient deux fois plus nombreuses à se plaindre du goût (52%) que ceux ayant reçu les plateaux améliorés (24%), ainsi que de l'odeur (36% contre 18%), alors que seule la présentation changeait.

¹ *Clinical Nutrition* Volume 35, Issue 5, Octobre 2016, page 1153-1158

Les propriétés organoleptiques des aliments sont la somme de ses caractéristiques physiques et chimiques perçues par les organes des sens et provoquant chez la personne des réactions émotionnelles d'intensité variable.

Parmi les principales propriétés organoleptiques, on peut citer les suivantes :

- Perçues par la vue :
 - la couleur
 - la taille
 - la forme
 - l'état
- Perçues par l'olfaction :
 - le goût
 - l'odorat
- Perçues par la vue, le toucher et l'ouïe :
 - la cohérence et la texture.

3. Principes de base

Avançons maintenant dans ce nouvel art culinaire que nous souhaitons partager avec vous !
Mais avant de vous lancer,

Il est primordial d'avoir une idée de l'assiette finie !

Vous pouvez vous appuyer sur une photo ou un croquis mais surtout prenez le temps de réfléchir à votre recette et à comment celle-ci prendra forme dans votre assiette et ce, avant même de cuisiner. N'hésitez pas à modéliser votre future assiette et à la dessiner. N'oubliez pas que connaître l'élément principal de votre assiette, vos choix d'ingrédients, leurs découpes etc..., influencera votre futur dressage.

Restez simple ! Dans tous les cas, travaillez la simplicité dans l'assiette. Les présentations complexes ou surchargées risquent de détourner l'attention de l'assiette. Le minimalisme est la clé !

Il est important de noter que l'esthétique globale de la présentation repose sur la beauté spécifique de chacun de ses éléments et particulièrement sur l'aspect visuel de l'ingrédient principal.

En d'autres termes, si vous présentez un filet de poisson accompagné de pommes de terre en purée et quelques légumes sautés, prêtez d'abord attention à l'esthétisme individuel de ces trois composantes avant même de porter attention à la présentation d'ensemble.

Le dressage est une étape essentielle, mais lorsque l'on n'est pas artiste, il paraît difficile de se lancer dans la réalisation d'une belle assiette créative. Comme toute forme d'art, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise façon de créer, alors laissez votre instinct et votre imagination vous guider dans vos réalisations, tout en appliquant quelques règles importantes que nous abordons maintenant.

Ce que vous ferez en termes de présentation, sera plus valorisé que les plats hospitaliers alors faites-vous, vous aussi, plaisir pour faire plaisir!

4. Règles de composition

Nous devons répartir tous les éléments de notre composition de manière à les hiérarchiser en fonction de leur importance. Nous allons choisir l'angle de vue qui correspond au convive devant son assiette. Puis partir du plus important au moins important, du point d'attraction principal (le plus souvent la viande/le poisson) vers les garnitures.

La répétition est également un moyen de créer une belle image.

Exemple : subdiviser un morceau de viande en trois petites pièces identiques (préférez plutôt un nombre impair pour éviter la symétrie).

4.1. La gestion de l'espace

Il n'est pas très séduisant de voir tout l'espace d'une assiette entièrement occupé par la nourriture (surtout en cas d'anorexie...). Dans certains cas, tout est complètement mélangé et n'offre pas un attrait très artistique. On peut donc énoncer une règle primordiale en matière de dressage équilibré :

« Le vide est aussi important que l'espace occupé »

En d'autres termes, si l'espace est bien géré, vous aurez une présentation aérée et une répartition organisée des éléments. L'œil sera ainsi guidé le long d'une ligne directrice pour parcourir, un par un, tous les éléments de la dégustation à venir.

« Evitez d'utiliser la totalité de la surface de l'assiette »

4.2. Les couleurs

Toutes les couleurs ont une signification dans notre inconscient. Elles nous inspirent des sensations ou des états, par exemple le jaune pour la chaleur, le rouge pour la passion, le vert pour la nature, le noir pour l'élégance...

« La couleur suscite l'envie »

Première règle : pas trop de couleurs, sauf si votre choix est associé au thème de la fête foraine ! Au-delà de 5 couleurs, le plat risque de devenir illisible. Une assiette élégante dépasse rarement 3 ou 4 couleurs.

4.3. Les textures

Les gens reconnaissent les différentes textures par la vue et le toucher. Elles se révèlent être aussi d'une grande importance pour le plaisir des papilles.

La texture est la sensation visuelle ou tactile d'un élément et dans chaque composition les surfaces ont des caractéristiques et des apparences différentes. Le spectateur perçoit ces différences et y réagit autant que face à la couleur.

En regardant une assiette joliment présentée, on peut « sentir » les différentes textures de chaque élément et donc apprécier ou rejeter une présentation.

Par ailleurs, dans le contexte de l'hôpital, veillez toujours à avoir en tête les capacités de mastication et de déglutition de vos patients.

4.4. Les volumes

Nous avons déjà parlé de la gestion de l'espace sur l'assiette, mais l'espace se conçoit aussi en trois dimensions. Nous abordons là, la notion de volume.

Donner de la hauteur à certains éléments de votre composition, c'est donner une dimension supplémentaire à la présentation. De plus, en les positionnant à côté d'un élément plat, par contraste, ils paraîtront encore plus hauts.

D'où l'intérêt d'utiliser l'emporte-pièce, nous y reviendrons...

4.5. Les formes

On a parlé de variété et de contraste concernant les couleurs et les textures. On retrouve également ces notions de variété et de contraste dans les formes.

« Un triangle contre un rond »

Osons une assiette carrée pour un aliment aux formes arrondies, des billes rondes sur un losange plat, des broussailles de verdure sur un cube de poisson, etc...

Toujours en matière de forme, pensez à sculpter ce qui est habituellement en masse compacte. Présentez plutôt votre purée en quenelles ou votre riz en dômes moulés, votre viande rouge en tranches ou en cubes...

4.6. Les graphismes

Maintenant que nous avons imaginé ou positionné tous nos éléments sur l'assiette, avec leur couleur, forme, texture, volume, on peut penser à parfaire le travail par des détails purement graphiques.

Nous pouvons utiliser des lignes, des points, des dessins, des motifs, des contours, des aplats ou toute autre forme décorative, en liquide ou solide, en poudre ou graines.

N'hésitez pas à vous servir des seringues pour les points, et les lignes.

4.7. L'environnement

Une belle assiette doit aller de pair avec une belle table, mais n'allons pas aborder ici les arts de la table. Veillez à ce que l'adaptable soit bien dégagé et propre surtout (mouchoirs, urinal,...).

4.8. Le support de dressage

Après la partie conceptuelle, nous abordons à présent un chapitre plus pratique et plus matériel. Cela concerne tous les types de supports qui vont recevoir les mets que l'on va dresser et présenter à nos patients : quelle assiette choisir ?

Evitez la vaisselle épaisse ou grossière qui donne une impression de lourdeur, ce qui manque de classe et de raffinement.

Préférez également des assiettes plutôt plates que creuses.

La taille de l'assiette : il nous faut éviter les cas extrêmes où, soit la nourriture semble déborder de l'assiette, soit notre mets paraît perdu dans un désert. Il y aura toujours une préférence pour une assiette plutôt trop grande que trop petite, et il sera toujours plus facile de rajouter un peu de décoration pour arriver au bon ratio.

Pour la couleur et la texture de l'assiette, sauf s'il s'agit d'un choix délibéré, une première règle consiste à éviter les assiettes à motifs trop présents, avec des moulures tarabiscotées ou des couleurs bariolées. Le meilleur choix est souvent d'adopter une assiette blanche, noire, ou de couleur unie.

4.9. Le goût

Une fois le visuel retravaillé, nous pouvons nous attaquer au goût. Même si les plats sont déjà préparés par les cuisines de l'hôpital, des petits rajouts simples peuvent être réalisés :

- Ajout de matière grasse type beurre ou huile :
De manière raisonnable (beurre individuel), l'ajout de matière grasse va améliorer le visuel (effet brillant). Par ailleurs, les lipides transforment la texture et l'odeur de l'aliment. Les aliments contenant beaucoup de lipides sont plus onctueux, plus attractifs... Ces molécules modifient également la perception de l'odeur, par exemple en favorisant la libération graduelle de l'arôme d'un aliment. A l'inverse, un aliment peu gras libère la même quantité d'arômes mais beaucoup plus rapidement, ce qui est moins plaisant. Ainsi, bien qu'il n'existe pas de récepteurs gustatifs aux lipides, ces derniers jouent un rôle très important d'exhausteur de goût et peuvent faciliter la déglutition (lubrification du bol alimentaire).
- Ajout d'épices diverses :
Goût un peu fade ? Pensez aux épices et fines herbes (persil, estragon, thym, romarin, etc..) dont certaines peuvent être récupérées à la cuisine de l'hôpital.

Pensez à assaisonner avec du sel et du poivre (préférez demander un peu de sel à la cuisine plutôt que les sachets de sel : c'est moins onéreux et plus goûteux car iodé)

- Quelques exemples d'associations de saveurs :
 - ⇒ purée de pomme de terre : ajout d'estragon et de beurre
 - ⇒ purée de carottes : ajout de thym
 - ⇒ le thym et le romarin vont bien avec la plupart des viandes, même les volailles.
 - ⇒ l'aneth va bien avec le poisson. Pensez à récupérer le quart de citron que l'on peut retrouver sur les entrées.

5. Instruments et Outils

Le matériel disponible à l'hôpital va être limité mais pas insuffisant. Des outils inutilisés à son domicile peuvent être récupérés : emporte-pièce, couteau d'office aiguisé, grande assiette... C'est ainsi que nous avons commencé dans l'équipe !

- **La cuillère :**

Une des utilisations les plus fréquentes de la cuillère s'applique à la sculpture, en forme de virgule, des purées (servies fréquemment à l'hôpital..). Pour cela, déposez un dôme de purée (après avoir préalablement rajouté un peu de beurre), utilisez la cuillère pour l'étaler en partant du centre vers l'extérieur. N'hésitez pas à vous entraîner, et petit à petit vous obtiendrez des résultats de plus en plus convaincants.

- **L'emporte-pièce :**

Un grand principe facilement réalisable consiste à mettre du volume dans le plat à l'aide d'un emporte-pièce. Attention tout de même, cela ne marche pas avec toutes les formes de produits. Il faut y mettre des produits fermes, qui se tiennent un minimum. Sinon pensez à mettre une sous couche compact et finissez par quelque chose de plus léger.

Pensez à graisser le bord intérieur de l'emporte-pièce, quoi de plus frustrant que des produits collés aux parois lors du démoulage !

Exemple : pour le rôti/lentilles, mettre le rôti coupé en morceaux avec un peu de thym au fond, tassez à l'aide d'une cuillère puis rajoutez les lentilles.

- **Le couteau (petit, grand mais surtout coupant !) :**

Une part de gratin, un morceau de viande, un bout de gâteau, des fruits, tous ont le point commun d'être plus beaux avec une coupure nette.

- **Bol/fourchette :**

Pour un atout supplémentaire à votre assiette, vous pouvez réaliser une sauce rapide. Si le plat initial contient déjà une sauce (souvent un peu desséchée au fond de l'assiette), récupérez en le plus possible dans un bol, ajoutez une demi-plaquette de beurre individuel et mettez au micro-onde environ 30/40 secondes selon la contenance. Le but étant que le liquide boue légèrement et qu'il s'épaississe. Sortez-le et fouettez à l'aide de la fourchette. La sauce devrait s'épaissir. Si cela n'est pas le cas, remettez le au micro-onde quelques instants.

6. En pratique

6.1. Exemple de plat

*Rôti de porc sauce poivre
avec sa purée de pomme
de terre et salsifis*



Durée : Environ 10 à 15 minutes

Ingrédients :

- Rôti de porc (1 tranches)
- Salsifis
- Purée de pomme de terre
- Sauce au poivre
- Beurre (1 portion individuelle)
- Fond de veau
- Thym

Ustensiles :

- Belle assiette
- Jolies couverts
- Plateau coloré
- Emporte-pièce
- Bol
- Couteau de cuisine

Déroulé de la recette étape par étape :



Image 1

Voici l'exemple courant d'une assiette hospitalière : le rôti de porc sauce poivre avec purée de pomme de terre et salsifis (*Image 1*).

Voyons comment nous pouvons restructurer cette assiette afin de susciter de l'envie chez le patient.

1. Triez les composants, et choisissez quel sera le produit phare. La viande, le poisson sont souvent les composants les plus importants :

- si vous choisissez l'emporte-pièce, mettez les ingrédients qui « se tiennent » le plus en bas, puis les matières qui vont avoir tendance à couler (purée, pâtes, etc..) en haut.
- on peut choisir un composant pour la décoration, qui sera en moindre quantité ; les légumes, de densité calorique inférieur aux féculents et n'apportant pas de protéines, seront donc à utiliser comme éléments décoratifs.

Dans cet exemple, nous utiliserons l'emporte-pièce avec :

- viande en bas
- purée en haut
- salsifis en décoration.

2. N'hésitez pas à couper la viande (*Image 2*) qui peut être un peu sèche, et ainsi la rendre plus fondante en bouche. Vous pouvez aussi y ajouter des épices diverses comme ici du thym (*Image 3*)



Image 2



Image 3

- Il est possible de récupérer la sauce du plat : la mettre dans un bol à part, y rajouter du beurre (*Image 4*) ; et si voulez l'épaissir, rajoutez du fond de veau ou volaille puis mettez le tout au micro-onde pendant 1 minute.



Image 4

- Composant de décoration : salsifis ou autre légume ; utilisez les tels quels (*Image 5*) ou retaillez-les pour un aspect visuel plus propre (*Image 6*)



Image 5



Image 6

- Choisissez une assiette qui vous plaît. Plus vous aurez d'éléments à mettre dans l'assiette, plus l'assiette devra être grande.

Si vous travaillez avec l'emporte-pièce, vous n'avez pas forcément besoin d'une grande surface car vous travaillez sur la hauteur (*Image 7*).



Image 7

6. N'hésitez pas à tasser les ingrédients dans l'emporte-pièce pour plus de tenue au démoulage (*Image 8&9*).



Image 8



Image 9

7. Mettez en place la décoration comme vous le souhaitez (*Image 10*)
Pensez à laisser de l'espace

Ajoutez la sauce en point avec une seringue ou avec une cuillère (*Image 11&12*).



Image 10



Image 11



Image 12

8. Enfin il est temps de procéder au démoulage (*Image 13&14*) pour constater le rendu final ! (*Image 15*) :



Image 13



Image 14



Image 15

6.2. Exemples de desserts

La verrine fromage blanc- compote

Sur beaucoup de plateaux, vous êtes amenés à avoir un fromage blanc ainsi qu'une compote

(Image 16). Grâce à un verre, de préférence bas et large, vous pouvez rapidement confectionner une verrine sucrée.



Image 16

1. Commencez par disposer la compote dans le fond du verre. (Image 17)



Image 17

2. Ajoutez **délicatement** à l'aide d'une simple cuillère à soupe le fromage blanc (Image 18)



Image 18

3. Maintenant il s'agit « d'optimiser » le dessert en rajoutant par exemple une poudre de cacao, des morceaux de fruit,... Pour notre exemple, nous utiliserons de la poudre de cacao.
Pour un effet poudré (comme pour un tiramisu), utilisez un chinois (Image 19 & 20)



Image 19



Image 20

4. Finissez la présentation : tâche à enlever si besoin et présentation sur un plateau coloré (Image 21)



Image 21

La salade de fruits

Nombre de patients bénéficie de fruits sur leur plateau. Malheureusement nous constatons que beaucoup n'y touchent pas pour divers motifs : acidité du fruit, difficulté à le peler, difficulté à le découper, manque de saveur...

Pour redonner l'envie d'en manger, la salade de fruits se pose comme un incontournable !

1. Sélectionnez un joli récipient, des fruits variés et de préférence de saison (*Image 22*).



Image 22

2. Lavez les fruits et pelez-les. Gardez à l'esprit que la peau de certains peut ajouter de la difficulté à la mastication et donc dégouter du plat (*Image 23*)



Image 23

3. Découpez les fruits en petits morceaux et mettez-les dans votre petit récipient et ajoutez si besoin du sucre mais aussi des épices telles que la cannelle par exemple (*Image 24&25*).



Image 24



Image 25

4. Bien évidemment, soignez la présentation en nettoyant les déchets et en accompagnant d'un joli plateau (Image 26).



Image 26

Vous pouvez bien sûr faire un saladier de salade de fruits et en faire profiter plusieurs patients : la répartir dans des petites verrines pour les patients qui en auraient envie.
 Pour obtenir plus de fruits, n'hésitez pas à vous rapprocher des cuisines de l'établissement.

La crème enrichie

Cette recette s'adresse à tous les patients sous compléments nutritionnels oraux. Certains n'apprécient pas, au-delà du goût, les crèmes enrichies pour leur texture très « gélatineuse » mais aussi pour le conditionnement plastifié. Nous vous proposons une astuce permettant de redonner à ce produit un aspect plus fluide, proche d'une marque de crème dessert connue du grand public.

1. Versez votre crème enrichie dans un support en verre (Image 27)



Image 27

2. Ajoutez au maximum trois cuillères à café de lait et mélangez jusqu'à obtenir une substance homogène et fluide (*Image 28 & 29*). Mieux vaut aller cuillère par cuillère afin de ne pas obtenir une texture trop liquide.



Image 28



Image 29

3. Finissez par accompagner le tout sur un joli plateau (*Image 30*).



Image 30

Pour illustrer une dernière fois l'importance du visuel, regardez l'exemple de présentation d'un complément nutritionnel oral.

Au départ nous avons juste un flacon au format très « industriel » et peu appétissant (*Image 31*).



Image 31

Le fait seul de présenter la boisson dans un verre plus exotique (couleur, forme) peut radicalement faire changer l'envie du patient car cela éveillera sa curiosité et le stimulera à consommer (*Image 32*).



Image 32

Pour terminer, nous vous souhaitons de belles créations... et de « Belles Assiettes » pour le plaisir de vos patients !

Sont présentés en annexe les documents d'évaluation que nous avons utilisés (tableaux de suivi et questionnaires).

Ceci pour vous aider, si vous souhaitez aussi évaluer votre action.

ANNEXE I

EVALUATION PROJET BELLES ASSIETTES MENSUELLE

date							
N° lit							
N° lit							
N° lit							
Nombre de lisp							
Nb autre patient							
Dénutrition							
Total repas							

ANNEXE II

FORMULAIRE SUIVIE ENQUETE

N° patient	Formulaire soignant				Formulaire patient				Formulaire famille			
	avant		après		avant		après		avant		après	
	En cours	fait	En cours	fait	En cours	fait	En cours	fait	En cours	fait	En cours	fait

ANNEXE III

EVALUATION PROJET « BELLES ASSIETTES »

Questionnaire PROFESSIONNEL

- Avant relookage (assiettes ordinaires)
 Après relookage (belles assiettes)

Nom du patient

.....

LISP / Pers âgée / Cancer-dénutrition

Age

- < 40 ans 41 – 55 ans 56 – 60 ans 61 – 65 ans 66 – 70 ans 71 – 75 ans 76 – 80 ans
> 81 ans
-

Sexe

- Masculin
 Féminin

Le patient nécessite-t-il une aide au cours du repas ?

Une seule réponse possible.

- Totalelement autonome
 Aide partielle (pour couper la viande, peler les fruits, désoperculer les aliments...)
 Aide totale (le patient ne mange pas seul)

Le patient est-il en capacité de compléter le questionnaire ?

Une seule réponse possible

- Oui
 Non

MMS

Résultat /30

.....

Le patient a-t-il un entourage ?

Une seule réponse possible.

- Oui
 Non

Évaluation de la quantité consommée

						N/C
Consommation de l'assiette	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Consommation du ou des desserts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Consommation du CNO si le patient en consomme	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Questionnaire **PATIENT/ENTOURAGE**

Vous êtes **Le patient** **Un membre de l'entourage** **Un homme** **Une femme**

Votre tranche d'âge :

< 40 ans 41 – 55 ans 56 – 60 ans 61 – 65 ans 66 – 70 ans 71 – 75 ans 76 – 80 ans > 81 ans

Vous a-t-on servi **Une assiette ordinaire** **Une belle assiette**

Comment évaluez-vous (une seule réponse possible)

- **La variété des repas proposés ?**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pas du tout satisfait	<input type="radio"/>	Tout à fait satisfait										

- **La présentation globale du plateau repas ?**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pas du tout satisfait	<input type="radio"/>	Tout à fait satisfait										

- **Le goût du repas** (ou d'après ce que « dit » le patient, si vous faites partie de l'entourage) ?

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Pas du tout satisfait	<input type="radio"/>	Tout à fait satisfait										

- **La qualité visuelle de l'assiette ?**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Pas du tout satisfait	<input type="checkbox"/>	Tout à fait satisfait										
-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------

- **La qualité visuelle du dessert ?**

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Pas du tout satisfait	<input type="checkbox"/>	Tout à fait satisfait										
-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------

- **La qualité de la vaisselle utilisée ? (ex : couverts, forme de l'assiette, couleur ...) ?**

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Pas du tout satisfait	<input type="checkbox"/>	Tout à fait satisfait										
-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------

- **Les repas servis à l'hôpital en général ?**

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Pas du tout satisfait	<input type="checkbox"/>	Tout à fait satisfait										
-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------

QUELQUES AVANT/APRES

Poisson Pané – courgettes à la crème-pâte



Rôti aux épinards



Mouliné-Mixé



Les Belles Assiettes, c'est :

Des supports de dressage :

Adoptez une assiette blanche, noire, ou de couleur unie.

Des couleurs :

Elles nous inspirent des sensations ou des états. La couleur suscite l'envie.

Des instruments et outils :

Le matériel disponible à l'hôpital va être limité mais pas insuffisant. Des outils inutilisés à son domicile peuvent être récupérés.

De la gestion de l'espace :

Gardez en tête que le vide est aussi important que l'espace occupé.



Des formes :

Découpez le matériel de base, comme ici un « carpaccio » de fruits.

Des volumes :

Utilisez l'emporte-pièce et jouez avec le placement des ingrédients.

Des graphismes :

Accompagnez avec une sauce placée à l'aide d'une seringue.

Des textures :

Variez les textures si possible, elles se révèlent être aussi d'une grande importance pour le plaisir des papilles.

Du goût :

Même si les plats sont déjà préparés par les cuisines de l'hôpital, des petits rajouts simples peuvent être réalisés.