

IMMERSION AU COEUR DES SERVICES

FIL ROUGE - N°1 LA CUISINE

AVRIL 2026

« Ce fil rouge
permettra de
communiquer sur
l'expérience vécue ».



IMMERSION AU COEUR DE LA CUISINE

Comme évoqué lors des vœux pour inscrire dans les orientations managériales le sens au cœur de l'action, la programmation d'immersion dans les services a démarré. Et le premier service accueillant : **La cuisine** ».

*L'expérience de Madame Alleman,
Directrice Générale des Capucins.*



LA TENUE



Tenue de travail de rigueur : **tenue complète, chaussures antidérapantes, charlotte, masque, absence de bijoux** même les boucles d'oreilles ! **Devinez pourquoi ?**



Réponse à la fin de ce numéro



LE RÉVEIL

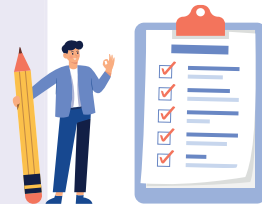
06h30, l'heure où l'établissement s'éveille petit à petit, tout le contraire du rez de sol : L'effervescence est là, les salariés à leur poste et **des tâches démarrent immédiatement**. Préparation du froid (entrées notamment), le nombre est incroyable, des **centaines** de ramequins attendent d'être remplis de carottes râpées. L'équipe me remet **une veste polaire** et heureusement car le travail s'effectue dans une pièce avec une **température de 7.8°**.



LA PRÉPARATION DES PLATS



Tout s'enchaîne avec **rigueur**, suivi des **fiches** reprenant tout ce qui est à préparer pour le midi (pour toutes les personnes hospitalisées et le self) et dans une **fenêtre de temps contrainte**. Ensuite, j'ai expérimenté la **préparation des chariots en multi-portion et la chaîne**. La chaîne, une expérience incroyable : constitution des plateaux-repas, chacun a sa tâche (poser les couverts, les entrées/desserts, le plat chaud, le contrôle...) sur un plateau qui défile sur un tapis roulant. **Concentration, rapidité** sont les maîtres-mots au risque de voir le plateau s'avancer sans avoir mis tous les éléments dessus !



LE POINT CHAUD



Puis, **observation du point chaud** avec les préparations culinaires, de la légumineuse pour préparer en amont l'ensemble des ingrédients nécessaires à la réalisation des recettes. Tout est **organisé, synchronisé, interconnecté** entre les secteurs, **tracé**.

LA FIN DE L'IMMERSION



Fin de l'immersion par la plonge. Un rythme soutenu, une histoire sans fin avec une multitude de vaisselle à laver et à ranger. **La fin de cette étape se concrétise par l'arrivée de l'ensemble des chariots des services**. Mais **les chariots se font désirer**, certains arrivent rapidement après le déjeuner, d'autres moins. Et vos collègues de la plonge **ne peuvent finir leurs activités et attendent**.



Réponse au questionnement du début de texte

Les boucles d'oreilles peuvent se décrocher et tomber dans les préparations culinaires donc **interdites pour des raisons de sécurité**. Je l'ai appris à mes dépens.



Merci à l'équipe pour leur accueil, leur disponibilité à vous expliquer leur travail.