

Mon Stage



Maison de retraite « LA CRESSONNIERE »

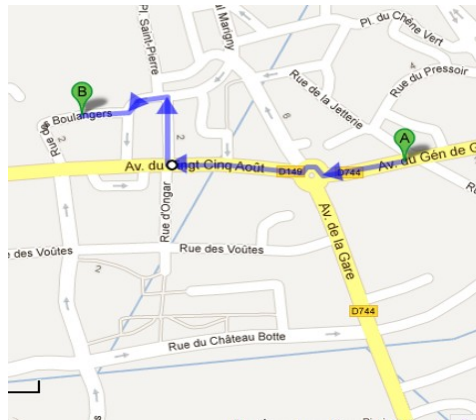
Du 30 janvier au 03 février 2012

Alexandre D-L 4^{ème}E

Situation géographique

La maison de retraite se situe à Cerizay, 11 rue des Boulangers (B).

Ma maison se situe au 14 rue du Général de Gaulle (A), à Cerizay.



Pour aller à mon lieu de stage, je mettais cinq minutes à pied.

Les horaires

Le tableau ci-dessous présente mes horaires de travail pendant mon stage.

Jours	Embauche	Débauche	Pause
Lundi	13 h	20 h	30mn
Mardi	13 h	20 h	30mn
Mercredi	07 h	14 h	30mn
Jeudi	07 h	14 h	30mn
Vendredi	10 h	12 h	30mn

Présentation de la maison de retraite

Autour de 1830, à l'emplacement actuel de « la Cressonnière », existait une vaste bâtisse que tous les vieux Cerizéens connaissaient sous le nom de « la Caserne ». Elle était en effet un bâtiment militaire.

La maison de retraite « La Cressonnière » a ouvert ses portes le premier septembre 1954.

En juin 2009, la Cressonnière comptait 82 résidents au total.



Présentation de l'équipe

L'équipe des personnels de la maison de retraite se compose ainsi :

- une directrice
- un médecin coordinateur
- cinq infirmiers
- neuf agents sociaux
- douze aides soignantes
- six aides médico-psychologiques
- cinq veilleuses de nuit
- une animatrice
- un psychologue
- un ergothérapeute
- une diététicienne
- deux secrétaires
- deux agents d'entretien
- un chef cuisinier
- deux aides cuisiniers
- un agent technique

- une lingère

Tâches effectuées le premier jour



Quand je suis arrivé, on m'a présenté le personnel. Je suis descendu au sous-sol, je me suis changé pour commencer à travailler. Ensuite, M. ROBIN m'a dit qu'il fallait toujours se laver les mains quand on arrive, et porter un chapeau.

Je suis allé dans la légumerie couper les bouts de carotte et les éplucher. Pour les éplucher, on a utilisé une machine qui s'appelle « l'épluche patates », Ensuite, on a utilisé le coupe-légumes pour les entrées du lendemain.

Puis, j'ai coupé des ananas pour le dessert du soir, je les ai coupés comme des parts de pizza.

Pour finir, j'ai lavé la salle où j'avais coupé les carottes.

Tâches effectuées le deuxième jour



Quand je suis arrivé, j'ai vu que M. ROBIN avait lavé des endives.

Je les ai coupées pour une salade, pour l'entrée du lendemain. Dans la salade, j'ai mis des tomates que j'ai coupées, on a rajouté des dés de Roquefort. Quand j'ai terminé, j'ai ouvert des boîtes de conserve qui contenaient de la salade de fruits au sirop.

J'ai préparé aussi le plat résistance : c'était du gratin de côte de bette. Dedans, on a mis de l'œuf battu et du fromage, ensuite on a enfourné.

J'ai épluché des poires précuites, enlevé les pépins, mis le tout dans le mixeur pour faire de la compote de poires.

Ensuite, j'ai préparé les plateaux pour les chambres. Pour finir, j'ai nettoyé la cuisine.

Tâches effectuées le troisième jour



J'ai émincé le persil.

J'ai coupé des échalotes pour mettre dans une sauce que j'ai faite : dedans il y avait du vin rouge et du persil.

J'ai coupé des kiwis pour le dessert.

J'ai fait la plonge.

J'ai préparé les plateaux pour les personnels.

J'ai fait de la compote de pommes.

J'ai coupé du fromage de chèvre en tranches égales.

Tâches effectuées le quatrième jour

Ce jour-là je n'ai pas travaillé avec Oliver (chef de cuisine), j'ai travaillé avec Stéphane.

On a préparé le repas du midi, c'était du rôti avec des choux Bruxelles, on a rajouté de la sauce aux champignons, on a mis le tout dans des barquettes que j'ai plastifiées.

Il y a eu une livraison donc on a tout rangé dans le congélateur ou dans les frigos.

En même temps, on a pris une salade pour faire une décoration pour l'entrée. Pour l'entrée, on a préparé du taboulé et on a rajouté une feuille de salade.

Je suis allé en salle, j'ai aidé à donner les aliments aux personnes âgées, et à ramasser les assiettes et les couverts.

Puis, j'ai lavé la salle et nettoyé les tables.



Mes impressions sur mon stage

Ce que j'ai aimé: c'est servir les personnes âgées et préparer les plats.

Ce que je n'ai pas aimé: c'est nettoyer les armoires et faire la plonge.

