

Participation des résidents à la gestion de la Maison

Gestion du stock

L'atelier gestion du stock comprend la gestion du stock alimentaire de la Maison Renaissance en ce compris la gestion des commandes, la gestion des prix, les entrées et sorties.

Une partie de la réserve de nourriture est placée dans la nouvelle cuisine et celle-ci fait partie du stock réserve.

Les résidents placent donc, dans le frigo de la salle à manger et dans l'armoire petit déjeuner une réserve accessible à tous. Cette réserve est notée dans le journalier AFSCA. Les résidents en suivant les menus préparent aussi les plateaux repas.

Une fois par mois, nous faisons une vérification du stock en y indiquant les prix, ceci afin d'évaluer financièrement celui-ci.

L'atelier courses

A partir de la liste des courses établies par les résidents, ces derniers effectuent les courses au supermarché du coin ce qui leur permet de:

- se repérer dans un magasin
- choisir et toucher les différents produits
- comparer les prix et les qualités
- se déplacer en voiturette dans cet environnement
- gérer un budget

Le rangement des courses

Tous les aliments qui rentrent dans la maison sont notés et étiquetés. Par exemple, si on trouve sur un ingrédient, une étiquette avec «C12 », cela indique qu'il a été acheté au Colruyt lors de la douzième commande. Sur cette facture est indiquée la DLC (date limite de conservation). Nous nous sommes adaptés aux normes AFSCA en y incluant au maximum les résidents. En effet, en cas d'intoxication alimentaire, nous devons pouvoir dire d'où proviennent nos ingrédients.

Un résident tape au fur et à mesure les DLC à côté de l'ingrédient. D'autres préparent à l'avance les étiquettes pour les coller sur les aliments. Et les autres rangent les courses dans les armoires de notre nouvelle cuisine adaptée à leurs difficultés.

Les menus

Les résidents complètent les menus en fonction des repas du midi fournis par un traiteur, en tenant compte de l'état du stock. Ils établissent ensuite la liste des courses indispensables. Cela en respectant les règles de diététique. Ils les retapent sur ordinateur, les agrandissent et les affichent sur le frigo à la vue de tout le monde.

La préparation des repas

Les résidents préparent plusieurs fois par semaine, le repas du soir sur base de recettes équilibrées recherchées sur internet, dans des livres ou revues de cuisine.

Gestion administrative

Un atelier gestion administrative a été mis en place pour répondre aux demandes de «travail» émises par un certain nombre de résidents.

A ce jour, les responsabilités administratives prises en charge par les résidents sont:

- l'encodage des prestations mensuelles des membres de l'équipe éducative
- la mise à jour du tableau de présence des résidents
- le compte rendu des sorties culturelles et sportives et autres activités
- la mise au propre des recettes
- la tenue du listing des BD et DVD appartenant à Renaissance
- la rédaction de courrier en rapport avec les différents ateliers