

Le cuisinier de la Résidence du Parc à Genlis élu « Meilleur Chef de collectivité 2022 » en Bourgogne-Franche-Comté

Dimanche 20 mars 2022, Pascal PRIN, Responsable de cuisine de la Résidence Mutualiste du Parc à Genlis a remporté le 1^{er} prix du concours destiné aux Chefs de collectivité du Salon Rest'Hôtel et Métiers de Bouche.

Un concours pour valoriser la cuisine en collectivité

Rendez-vous annuel incontournable des professionnels des Centres Hospitaliers Régionaux, Métiers de Bouche, Restauration Collective et Métiers du Tourisme, ce concours national qui se déplace de régions en régions était de passage au Parc des Expositions de Dijon les 19 et 20 mars dernier.

Huit candidats qui s'étaient inscrits au concours quelques semaines auparavant se sont affrontés lors d'une épreuve de 2 heures, afin de prétendre au titre de meilleur Chef de Collectivité. A partir d'ingrédients qui leur étaient imposés, les candidats avaient pour challenge de « **sublimer le bœuf charolais de Bourgogne** ».

Ils ont ensuite été jugés sur ces six critères :

- la méthode de fabrication
- la présentation
- les saveurs du plat
- la créativité
- l'utilisation de produit de saison
- l'optimisation des déchets.



Une reconnaissance pour M.PRIN et pour l'ensemble des Résidences Mutualistes



A l'issue de cette épreuve, c'est donc Pascal PRIN qui a remporté la première place du concours régional de Chef de Collectivité. Une belle reconnaissance pour celui qui travaille en tant que responsable cuisinier à la Résidence Mutualiste du Parc à Genlis depuis 2017.

Pascal PRIN cuisine en effet tous les jours, accompagné de son équipe (un commis de cuisine et un cuisinier) le repas du midi, le repas du soir, le goûter et les gâteaux d'anniversaire pour les quelque 80 résidents de l'EHPAD, avec cette particularité de proposer chaque midi un double choix de menus et de cuisiner avec des produits locaux ou bio.

Cette récompense est aussi une grande fierté pour la Mutualité Française Bourguignonne, gestionnaire de cet établissement, qui met un point d'honneur à proposer des prestations de qualité à l'ensemble des 1150 résidents accompagnés dans ses 19 Résidences Mutualistes.

Un référentiel « restauration hôtelière » déployé dans les 19 Résidences Mutualistes

Fruit d'une démarche collective et participative, ce référentiel de Restauration Hôtelière a été élaboré en 2019 avec l'objectif suivant : « Inscrire le Résident au cœur d'une prestation hôtelière personnalisée alliant plaisir et convivialité tout en préservant l'autonomie de chacun ».

Cette charte comporte toutes les composantes de la restauration, de la conception des repas, leur composition et leur préparation en passant par le service, le lieu de restauration, la tenue de service, l'art de la table, les repas à thème... pour que le moment du repas soit un moment de plaisir, de bien-être et de partage pour chaque Résident.

Les engagements pris vis-à-vis de la personne âgée y sont décrits de façon claire et détaillée, et soumis à l'approbation des professionnels et usagers associés à cette démarche : coordonateur qualité, cuisiniers, responsables hôteliers, médecins coordonateurs, directeurs d'établissements... mais aussi et surtout les Résidents de nos Ehpad auprès de qui des audits sont régulièrement réalisés.

Facteur indéniable de la qualité de vie et de soins, le « bien manger » est un enjeu quotidien que la MFB-SSAM s'engage à relever au service des Résidents.



Résidence Du Parc

5 rue de la Prairie
21110 GENLIS

Tél : 03 80 31 20 20

residence-du-parc@mfbsam.fr