



ESAT HORS LES MURS



EN 2021, UN ESAT HORS LES MURS EST CRÉÉ DANS LES CUISINES DE L'EHPAD LOU PAÏS À CASTELNAU-RIVIÈRE-BASSE. IL FACILITE L'INSERTION PROFESSIONNELLE DES ADULTES EN SITUATION DE HANDICAP.

AFIN DE FOURNIR UNE ALIMENTATION DE BONNE QUALITÉ (NUTRITIONNELLE ET GUSTATIVE), IL CONFECTIONNE TOUS LES JOURS UNE CUISINE DE SAISON AVEC DES PRODUITS BRUTS.

L'ÉQUIPE EST COMPOSÉ DE :

- 1 RESPONSABLE,
- 5 MONITEURS, CUISINIER DE FORMATION,
- 8 TRAVAILLEURS EN SITUATION DE HANDICAP.

CETTE ACTIVITÉ PERMET À CHACUN D'ACQUÉRIR DES COMPÉTENCES EN CUISINE ET EN PÂTISSERIE ET DE S'ÉPANOUIR AU TRAVERS D'UNE ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE.

- **PARTENARIAT AVEC UNE DIÉTÉTICIENNE POUR ÉLABORATION DES MENUS**
- **LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION DE LA PERSONNE ÂGÉE**
- **RECHERCHE PERPÉTUELLE D'AMÉLIORATION DU REPAS AU NIVEAU DES TEXTURES, DES APPORTS, DE L'APPARENCE ET DU GOÛT**
- **MANGER-MAIN & FACILE À MANGER (LISSÉ / MIXÉ)**

L'ESAT HORS LES MURS FABRIQUE LES REPAS POUR :

- **8 CANTINES SCOLAIRES AVEC LA COMMUNAUTÉ DES COMMUNES ADOUR-MADIRAN**
- **LE PORTAGE DE REPAS À DOMICILE AVEC LA MAIRIE DE CASTELNAU-RIVIÈRE-BASSE**
- **LA RESTAURATION COLLECTIVE DE L'EHPAD LOU PAÏS, LES FOYERS ET L'ESAT DE CRB**
- **L'ÉPICERIE AVEC LES PLATS À EMPORTER**



- **TRAVAIL EN LIAISON CHAUDE**
- **VOLAILLE / VIANDE FRANÇAISE FRAÎCHE**
- **LÉGUMES DE SAISON**
- **PRODUITS LOCAUX PRIVILÉGIÉS**