



TOUSK

EDITO

Décembre, un mois de traditions !

Décembre est rythmé par de nombreuses fêtes qui trouvent leurs origines dans les traditions populaires ancestrales et chaque région célèbre différemment cette période.

Dans l'est de la France, Saint Nicolas distribue aux enfants sages des friandises et des cadeaux dans la nuit du 5 au 6 décembre.

A Lyon, on fête la lumière et chacun allume des bougies et des lumières éclairant les fenêtres des maisons le 8 décembre.

D'autres encore fêtent Sainte Lucie en fabriquant des couronnes ornées de bougies le 13 décembre.

Mais décembre est aussi le temps des préparatifs de Noël, des marchés de Noël, des veillées ... et des repas traditionnels.

Et à Condé, nous ne manquerons pas de respecter les traditions !

A tous, je souhaite un joyeux Noël en famille, avec une pensée particulière pour ceux et celles qui nous manqueront.

La Directrice
Ilda Ferreira



Novembre en photos

Condé n'a plus de secret...

En novembre les résidents ont découvert les lieux secrets de l'établissement. Ainsi ils ont visité le Musée des Pots et profité de la conférence de Madame Gillois.



Ils ont découvert nos cuisines et ont été impressionnés par les quantités cuisinées. Le Chef Jérémcy les a faits profiter d'un bon goûter pâtissier.



Les résidents ont aussi visité la blanchisserie de Beauvais : là encore ils étaient étonnés de l'automatisation du traitement du linge.

Enfin, les résidents ont visité notre pharmacie où ils ont assisté à la préparation de leurs traitements.



La page RH

Bienvenue à...

Serena DINI, Aide-soignante à Montmorency.

Bonne continuation à



Florelle BONNAY, Agent des Services Logistiques en USLD depuis août 2007

Auriane DINOIRE, Aide-Soignante à Montmorency depuis octobre 2012



Toutes deux nous quittent pour de nouveaux horizons professionnels.

INSTANCES & REUNIONS

- Le 2 à 9h : briefing cadres
- Le 2 à 15h30 : cellule qualité
- Le 3 à 9h30 : Commission des Usagers
- Le 5 à 13h30 : COPIL
- Le 10 à 14h : CLAN
- Le 10 à 17h30 : Conférence Médicale
- Le 13 à 9h15 : Conseil d'Administration
- Le 13 à 12 h 30 : CLIN
- Le 17 à 10h : briefing vie sociale
- Le 17 à 14h : commission des menus
- Le 18 à 17h15 : Conseil de la Vie Sociale
- Le 20 à 9h : briefing cadres



Cours de cuisine gourmand

Vous aimez cuisiner et vous voulez découvrir la recette du foie gras et du pain d'épices et passer un bon moment entre collègues ?

La direction offre un cours de cuisine à 6 salariés. Les conditions de sélection changent : inscrivez-vous auprès d'Anaïs Minotto (44.08 ou 44.78 ou intranet) avant le 9 décembre, 16 heures. Tirage au sort le 10. Réservé aux salariés en CDI qui n'ont pas encore participé à un cours de cuisine.

Formations

- Le 2 et le 3 à 9h : les soins palliatifs
- Le 3 à 13h30 : les bactéries responsables d'infections nosocomiales
- Le 5 à 13h45 : guide et serre-file
- Le 9 à 13h45 : groupe d'analyse des pratiques pour l'USLD
- Le 10 à 13h30 : formation incendie
- Le 18 et le 19 à 9 h : intimité et sexualité en institution

Le chiffre du mois

1 Une étude de la médecine du travail démontre que les travailleurs de nuit dorment 1 heure de moins par rapport à leurs collègues de jour soit 1 nuit blanche par semaine. Préservez-vous en adoptant une bonne hygiène de vie, en mangeant équilibré à heure fixe et en instaurant un temps de sieste dans des lieux calmes.



Noël pour les salariés

Lundi 16, concours entre salariés :
élection de la plus belle carte de Noël

Le Père Noël viendra rencontrer les enfants le 7 à Gouvieux

Gestion documentaire

Retrouvez les documents habituels qui sont mis à jour régulièrement, mais aussi :

- CR de l'UOGR du 15 octobre
- CR du CVS du 25 juin
- CR Commission des Menus du 10 oct.
- CR du COMEDIMS du 28 juin
- CR du CLUD SP du 22 octobre
- CR de la Cellule Qualité du 4 nov.
- CR du COMEDIMS du 28 juin

Evaluation interne : thématiques des 4 groupes de travail

Soins palliatifs : guide de la HAS sur la sédation profonde

Décembre, mois de la gourmandise



Les repas de fin d'année, un moment important dans la vie des français

Ces repas font office de parenthèse enchantée sur laquelle les français sont intransigeants. Ils seraient même 65 % à faire des économies les semaines précédentes pour continuer de célébrer comme il se doit les fêtes. Selon un sondage, certains mets paraissent indispensables, notamment la bûche de Noël (23 %), le foie gras (20 %), le champagne (15 %) ...

La dégustation ne s'arrête pas aux repas. Il y a aussi le chocolat... Un français sur deux estime « qu'il ne pourrait pas se passer de chocolat pendant les fêtes » et un sur quatre avoue qu'il a un calendrier de l'aveut.

Souvenirs de Madame Yvette Roelens, résidente à Montmorency

« Noël c'est avant tout la famille ! On avait l'habitude de préparer un bon repas le 24. Mes parents se pliaient en quatre pour mettre les petits plats dans les grands. On appréciait la dinde, les huîtres, les escargots... Le 25 on partageait un délicieux repas en famille. Enfant, ce qui m'importait le plus c'était de sortir de table pour jouer avec mes sœurs et mes cousines.



Pour le Nouvel An nous allions chez une tante à Montgeron pour partager un repas de fête ensemble. Lorsque j'ai grandi j'ai préféré le fêter avec mes copines.

Une fois mariée, je profitais de la fin d'année pour voyager. »

Témoignage d'une patiente d'USLD

« Nous étions 3 enfants, maman était seule mais nous avons toujours eu de beaux cadeaux et un bon repas. On aimait manger de la poularde ou du chapon avec des marrons et des pommes rissolées, du boudin blanc, du foie gras et toujours des huîtres ! On préférait la bûche glacée, moins écœurante après un repas si lourd. Les hommes, connaisseurs, choisissaient de bonnes bouteilles. Ce festin était servi le 25 décembre, pas le 24.

Pour le réveillon de la Saint Sylvestre, lorsque mon fils était jeune, il n'y avait pas de dîner mais des visites autour d'un dessert pour se souhaiter la bonne année. Lorsque mon fils a grandi les réveillons étaient fêtés en famille. Le 1^{er} janvier il n'y avait pas de préparation particulière car il restait toujours des bons plats de la veille (escargots, pâté en croute, foie gras...). »



Info Familles



Demandez le Programme

En DECEMBRE

Le 3 à 14h30 : **atelier poterie** dans l'établissement
Le 3 à 17h30 : **pot d'accueil** des nouveaux résidents

Le 4 à 14h30 : **messe** catholique

Le 5 à 14h30 : **la médiathèque** apporte de nouveaux livres

Le 8 à 10 h : visite du **marché de Noël** de Chantilly

Le 11 à 14h30 : **visite de la cuisine** pour observer les cuisiniers pendant la préparation des repas et visiter les locaux

Le 13 à 13 h : **thé dansant** à Saint Leu d'Esserent avec des résidents de l'EHPAD Arc en Ciel

Le 16 à 14h30 : **Madame le Maire** de Chantilly vient rendre visite aux résidents à l'occasion des fêtes de fin d'année

Le 18 à 20h30 : **au théâtre ce soir** « j'y suis, j'y reste »

Le 19 à 12h : **déjeuner gourmand** à l'école hôtelière l'INFA

Le 20 à 14h30 : visite du **marché de Noël** de Gouvieux

Le 24 à 15h : **spectacle** « la folie des années 70 en chansons » avec les artistes de Moment Spectacle

Le 31 à 15h : **concert** de jazz, saoul et variétés avec le groupe Hikaloo

Venez partager les fêtes
avec votre proche

Repas de fêtes

Venez partager les repas des 24, 25, 31 et 1^{er}.

Au menu : bisque de homard, feuilleté de homard et crevette, terrine de St Jacques, suprême de volaille, boudin blanc, marrons, dinde farcie, civet de cerf, bûches de Noël et autres desserts délicieux.

La réservation est indispensable auprès de l'accueil
(places limitées – 16 € par invité)

Deux concerts, deux ambiances

Le 24 décembre à 15 h,
« Moment Spectacle » vous propose « la folie des années 70 en chansons » en USLD



Le 31 décembre à 15 h
le groupe Hikaloo vous offrira un spectacle de jazz, saoul et variétés, à Montmorency



Dégustation du Beaujolais Nouveau



Vente de vêtements à Condé

« Les magasins bleus » sont venus présenter leur collection de vêtements pour le plaisir des résidents.

