

## Organisation de la journée

### Poste de civiliste à la Seymaz

Le civiliste s'occupe des tâches d'intendance du foyer. Son rôle essentiel est d'effectuer son service en lien constant avec les personnes âgées. L'aspect relationnel est primordial.

Certaines tâches peuvent se faire avec l'aide de nos bénéficiaires. Bien organisé, il reste du temps pour participer aux animations.

#### 8h30-9h30

- Aller chercher le pain.  
Prévoir le pain pour la journée en fonction du nombre de bénéficiaires.
- Mettre les linges et torchons sale qui sont sur le radiateur dans le sac à linge sale.
- Relever les températures frigo et noter sur fiche d'autocontrôle.
- Vider la machine à laver du jour précédent et ranger la vaisselle.
- Nettoyer le lave-vaisselle, le filtre principalement.
- Faire chauffer de l'eau dans la bouilloire pour le thé.
- Mettre en marche la machine à café :
  - Ajouter de l'eau (remplir le pot au dessus de la limite).
  - Mettre le filtre et ajouter 60g de café moulu.
  - Faire 1 ou 2 pots selon le nombre de bénéficiaires.
- Mettre la table (bénéficiaires, personnel) :
  - sets de table
  - assiettes moyennes
  - tasses et sous-tasses
  - serviettes papier blanc
  - couteaux
  - petites cuillères.
- Déposer une série de petit verre d'eau sur le buffet pour le service du jus d'orange, avec 2 briques de jus d'orange.
- Déposer sur le buffet une bouilloire d'eau chaude, avec une théière.
- À préparer pour le petit-déjeuner :  
**Par table (6personnes)**
  - 1x assiette de beurre (une tranche par personne)
  - 2x ramequins avec de la confiture
  - 1x panier de pain
  - 1x petit pot de lait
  - 1x sucrier

#### 9h30 – 10h30 :

- Servir le déjeuner aux tables lorsque tous les bénéficiaires ont pris place. Attention aux cas particuliers (diabète, etc.).
- Faire le tour des tables pour le service du jus de fruit -> un verre par personne (sauf diabétique)
- Faire le tour des tables pour le service du café. Penser à en resservir durant le déjeuner.
- En fin de petit déjeuner - Débarrasser les tables et lancer une machine (programme SPRINT 55°C)
- Laver les sets de table  attention au reste de confiture
- Laver les tables et chaises  attention aux contours qui peuvent être « collants »
- Laver les carafes à café à la main.

- Nettoyer le chariot de service avec du désinfectant (attention aux hanches)

#### **Restes :**

- Confiture : mettre dans un pot propre recouvrir avec du papier sulfurisé + date et y mettre au frigo.
- Pots de lait : mettre au frigo et réutilisable à midi et goûté.
- Beurre : voir avec le cuisinier s'il peut les réutiliser ou alors le jeter.
- Restes de pain : couvrir les tranches restantes et les resservir au repas de midi.

#### **10h30 – 11h30 :**

- Mettre la table pour le repas de midi :
- **Par table** (6 personnes)
  - grandes assiettes
  - couteaux
  - fourchettes
  - petites cuillères
  - grandes cuillères si potage ou soupe
  - verre à eau
  - serviettes jaune
  - panier « poivre et sel »
  - 1 pot d'eau
  - 1 bouteille de soda stream (eau gazeuse)
- Préparer la machine à café pour le café de midi et mettre en marche.
- Vider la machine du matin et ranger la vaisselle. Les assiettes du petit-déjeuner sont généralement réutilisées pour les entrées.
- Préparer le chariot de service avec l'apéro :
  - En temps normal : verres à eau, 1 pot d'eau et de sirop.
  - En cas d'anniversaire : verres à pied, sortir du frigo une bouteille de Clairette, et mettre un pot d'eau ou sirop, plus petits salés pour l'apéro.

#### **11h30-12h30 :**

- Servir l'apéritif.
- Débarrasser les verres de l'apéro et les mettre dans le lave vaisselle.
- Préparer les pots d'eau (un par table).
- Préparer les bouteilles d'eau gazeuse « SODA STREAM ».
- Préparer les paniers de pain.
- Sur le buffet :
  - paniers de pain
  - tasses grandes et petites, mugs pour les tisanes, pour le service du café (prévoir des petites cuillères)
  - déposer les assiettes pour le service de l'entrée
  - déposer sur chaque table les pots et bouteilles d'eau.
- Mettre en marche la machine à café.
- Mettre à chauffer le four si nécessaire de réchauffer le repas.
- Aider Milos à sortir les thermoports du bus.
- Lors de la livraison de la viande du boucher .
- Prendre la température des aliments et noter sur la feuille d'autocontrôle.

### 12h30 – 13h30 :

- Service du repas lorsque tous les bénéficiaires ont pris place aux tables.
- Distribuer les paniers de pain lorsque l'entrée est servie.
- **Service de l'entrée :**
  - Servir une table au complet après l'autre...
  - Le civiliste se fait aider pour servir les tables par les personnes du service.
- **Lorsque tout le monde a terminé son assiette d'entrée :**
  - Ramener le chariot à la cuisine, rincer et mettre les assiettes dans la machine.
  - Faire chauffer de l'eau pour le thé.
  - Si nécessaire recharger les pots d'eau.
- Proposer pour le plat principal du vin aux bénéficiaires (1verre par personne), puis remplir les verres à pied à la cuisine en se servant du cubitainer, vin rouge ou proposer du vin blanc lorsqu'il y a des plats au fromage ou du poisson.(attention aux abstinents , voir avec les infirmières)
- **Lorsque tout le monde a terminé son assiette :**
  - Débarrasser les tables de l'assiette, couverts, verres à vin.
  - Enlever des tables les paniers à pain et les paniers « poivre et sel ».
- Rincer les assiettes.
- Lancer la 1<sup>ème</sup> machine Programme SPRINT 55°C.
- Nettoyer le chariot avant de l'utiliser pour le service des desserts.
- Amener l'eau chaude et disposer sur chaque table un petit pot de lait et un sucrier.
- Service des desserts et des thés-café (un café par personne).
- Lorsque tout le monde a terminé son dessert/thé-café : débarrasser les tables.

### 14h00-15h00 :

- Nettoyer les sets de table (recto-verso), les tables et le dessus du buffet avec du Germor B12.
- Nettoyer la machine à café (couvercle et grille intérieur, plus la buse de sortie d'eau avec de l'eau.
- Nettoyer les plats.
- Jeter les restes de nourriture ou les mettre sous-vide/Tupperware pour les membres de l'équipe. **Aucune nourriture au frigo sans cellophane et date.**
- Jeter les tranches de pain restantes et « nettoyer » les paniers à pain.
- Vider la première machine de midi et lancer la deuxième (avec vaisselle du dessert, « gros plats », pots d'eau, poubelles de table).
- Ranger la vaisselle (attention à ne pas trop perturber l'activité de l'après-midi et/ou attendre la fin de la sieste à 14h15).
- Nettoyer la cuisine (se référer au plan de nettoyage).
- Nettoyer les carafes à café.
- **COUPER LA VENTILATION.**

### 15h00-16h00 :

- Préparer les assiettes pour le goûter (1 assiette par table avec biscuits ou gâteaux)
- Disposer sur les tables le sucrier, un verre avec les petites cuillères dedans, 1 petit pot de lait et des serviettes en papier blanc.
- Faire chauffer de l'eau pour le goûter.

- Préparer un pot de sirop, une théière et un pot de café (le vendredi proposer le jus d'orange restant)
- **Dès 15h30 service du goûter** : servir une boisson à chaque bénéficiaire.

#### **16h00 – 16h30 :**

- Débarrasser les tables après le départ des bénéficiaires.
- Nettoyer les tables et les chaises.
- Mettre les chaises sur les tables et ranger les coussins.
- **Débrancher la machine à café.**
- Ranger et nettoyer le cendrier et la chaise installée pour les fumeurs.
- Lancer une machine avec la vaisselle de fin de la journée (programme SPRINT 55°C)
- Nettoyer la cuisine, rincer les éponges et torchons.
- Poser sur les radiateurs les linges et torchons.
- Nettoyer le filtre de la machine à laver la vaisselle.
- Désinfecter avec Germor B12 les plans de travail.
- **Couper la ventilation.**

#### **16h30 FIN**

##### **En plus :**

**Tous les jours lorsqu'un produit alimentaire est ouvert noter dessus la date d'ouverture (lait, jus d'orange, confiture, beurre...),**

##### **2x par semaine :**

- Nettoyer les sucriers (à la machine).
- Vérifier l'état des poubelles à Papier/Carton (bureau, cuisine) et les vider si nécessaire.

##### **Tous les deux jours :**

- Vérifier l'état des chaises de la salle à manger (dossiers, etc.), risque qu'ils soient sales... penser à les nettoyer.
- Vérifier les dômes de silence, risque de rayer le parquet.
- Vérifier que les plantes aient de l'eau et les arroser si nécessaire.

##### **Tous les vendredis :**

- Laver « à fond » la machine à café (possibilité de mettre certaines parties à la machine).
- Nettoyer à fond le frigo, puis, puis:
  - Vider les briques de lait, jus de fruit ouvertes.
  - Jeter les restes.
  - Tout ce qui n'est pas emballé, daté doit être jeté.
  - Laver à fond (nettoyer + désinfection) le plan de nettoyage.

##### **Au moins une fois par mois :**

- Recharger les poivriers et salières ... Nettoyer les paniers « poivre-sel ».
- Vérifier l'état des paniers à pain et les laver à la machine si nécessaire.

- Vérifier l'état de la bouilloire et la laver du calcaire qui s'y trouve en faisant chauffer de l'eau contenant du vinaigre.
- Vérifier les dates de péremption des produits dans les armoires de la cuisine.
- Nettoyer et désinfecter la poubelle à fond.
- Nettoyer et désinfecter le chariot à fond.
  - les plateaux
  - les montants
  - les roues

Merci