

LE CLUB DES CHEFS



CONTEXTE

Origine

- Demande organisationnelle pour le déploiement d'ateliers de cuisine pour les enfants hospitalisés du CHUSJ
- Centre de promotion de la santé mandaté pour le développement et la mise en œuvre du projet

Raison d'être

- Importance de développer le sentiment de confiance des jeunes face à la préparation des repas, favorisant ainsi l'adoption et le maintien des saines habitudes alimentaires
- Stratégie proposée pour améliorer la qualité de séjour des enfants hospitalisés et de leur famille

OBJECTIFS ET PUBLICS CIBLES

Trois objectifs

- Améliorer la qualité de séjour des enfants hospitalisés au CHU Sainte-Justine
- Promouvoir l'importance des compétences culinaires pour l'adoption de saines habitudes alimentaires
- Outiller les parents pour faciliter la transmission des compétences culinaires à la maison

Public cible

- Jeunes hospitalisés de 6 à 18 ans

COMITÉ DE PILOTAGE MULTIDISCIPLINAIRE

- Centre de promotion de la santé
- Direction de l'enseignement
- Service alimentaire
- Département de nutrition clinique
- Service des bénévoles
- Comité des usagers

FINANCEMENT

- Appui de la Fondation du CHU Sainte-Justine pour le matériel
- Commandite de Tupperware

ÉTAPES DE DÉPLOIEMENT

Identification des thématiques et développement des recettes :

Quatre thématiques développées

- Les collations gagnantes
- On fait la fête !
- La boîte à lunch gagnante
- Bon matin !

RECRUTEMENT DES PATIENTS

- Par de l'information : écrans, télex, intranet
- Par la mobilisation des équipes de soins
- Par le développement d'outils de communication, coupons dans les cabarets, feuillets
- Par l'implication du Service des bénévoles



LES ATELIERS

Approche :

- Adaptation aux différents groupes d'âge
- Sensibilité au niveau des particularités alimentaires et des aspects culturels
- Axés sur le plaisir
- Fondés sur les besoins et les intérêts des patients et de leur famille
- Adaptés au stade de développement des enfants

Animation :

- Nutritionniste du Centre de promotion de la santé
- Chef cuisinier des services alimentaires du CHU

Participants :

- 8 enfants par atelier
- Accompagnés ou non des membres de leur famille ou de bénévoles

Déroulement :

- Atelier de 60 minutes
- Explication du choix de la recette et des ingrédients
- Démonstration de la recette par le chef cuisinier
- Exécution des recettes par les jeunes avec conseils de manipulation et de sécurité
- Dégustation

Contenu des ateliers :

- Livret de recettes remis aux enfants et parents
- Tablier et chapeau de chef aux couleurs du projet

Nombre d'ateliers **21**



LE CLUB DES CHEFS EN CHIFFRES

Nombre de participants aux ateliers :

- 9 juin au 24 novembre 2016 : 42 participants
- 16 mars au 29 juin 2017 : 54 participants
- 9 juin 2016 au 29 juin 2017 : 65 participants

Moyenne de participants par atelier :

- 9 juin au 24 novembre 2016 : 4,89 – 5 participants/ateliers
- 16 mars au 29 juin 2017 : 5,88 – 6 participants/ateliers

Niveau de satisfaction :

Chez les enfants

La totalité des jeunes, soit **100 %**, ont confirmé que cette activité leur avait donné le goût de participer plus souvent à la préparation des repas et qu'ils allaient reproduire les recettes à la maison.

Chez les parents

L'évaluation a permis de constater un taux élevé de satisfaction générale de l'activité. Sur une échelle de 0 (pas satisfait) à 10 (très satisfait) :

- **13 %** ont répondu 8/10
- **17 %** ont répondu 9/10
- **70 %** ont répondu 10/10

RETOMBÉES ET SUITE

L'expérience du Club des chefs a inspiré la rédaction du livre C'est moi le chef ! paru aux Éditions Sainte-Justine en décembre 2017. Déjà vendu à près de 2000 exemplaires

L'aménagement pour 2018 d'un local de cuisine dédié à l'ensemble des projets du CHU visant le développement des compétences culinaires provenant de différents départements du CHUSJ

Élargissement à d'autres publics cibles tels que les adolescents et les femmes enceintes

Continuité avec d'autres projets de développement de compétences culinaires du CHUSJ : Circuit, Projet Vie



Finaliste au concours Les lauriers de la gastronomie québécoise dans la catégorie initiative de l'année en alimentation.

