

La Gazette

Ah, le bon pain !



Ah, le bon pain p.19

Souvenirs... p.25

Le coin
des gourmands p. 45

Histoire du
pain

Reflets en
images des
activités
passées

Le pain
fribourgeois

Sommaire

Mot de la direction.....	5
Bienvenue.....	10
Anniversaires.....	11
Le pain, son histoire.....	19
Message de l'aumônerie.....	24
Souvenirs en images.....	25
Infos - Agenda.....	33
Ils nous ont quittés.....	37
«Au revoir... et bienvenue.....	39
Jeu.....	40
Billet d'humour.....	41
Expériences dans d'autres secteurs.....	42
Le coin des Gourmands.....	45
Bravo !	47
Impressum.....	48

Mot de la direction

Novembre est arrivé avec les frimas de l'hiver; nous attendions l'automne car de belles journées ensoleillées et des températures agréables ne voulaient plus nous quitter.

En juin, nous avons eu notre kermesse tropicale. Maxime, le musicien et ses danseuses habillées de belles jupes et tuniques à fleurs, nous ont fait découvrir le Séga mauricien.

Le menu tropical a été concocté par notre chef de cuisine, M. Joaquim Marques et son équipe.

Un grand merci à l'équipe de cuisine qui nous a permis de découvrir ces différents saveurs et de nous faire voyager à chaque fois, au travers des menus de différentes cultures, à savoir l'Espagne, le Portugal, le Cameroun et j'en passe...

A l'EMS "Les Grèves du Lac", nous avons toujours des projets à mettre en place:

- Changement de sol dans toutes les chambres au 1er étage et ensuite tout le corridor,
- Achat de fauteuils adaptés pour les corridors du rez-de-chaussée et du 1er étage,
- Le projet d'agrandissement à 50 lits composé de 2 unités distinctes "gériatrie" et "unité spécialisée démence (USD)" est le suivant:

1. Une "unité spécialisée démence" de 22 lits au rez-de-chaussée comprenant :

Une salle à manger, côté restaurant "Le Cygne" pour l'unité de soins démence.

Une salle d'animation (agrandissement de la salle actuelle).

Un bureau pour les infirmières et une salle de réunion pour les soignants.

Deux locaux de rangement pour les moyens auxiliaires.

Un local pour l'intendance avec un lave-vases supplémentaire.

Un sas d'entrée, une réception, une pharmacie et un WC pour les visiteurs.

Une buanderie, un réfectoire pour le personnel, un vestiaire femmes, un vestiaire hommes, un local technique, un local pour la maintenance, une déchetterie, un nouvel ascenseur et un nouvel escalier.

Cuisine (agrandissement de la cuisine actuelle).

Zone de déambulation avec circuit complet à l'extérieur, partiellement couvert.

2. Une unité de gériatrie de 28 lits dont 10 chambres individuelles au 1er étage comprenant:

Une salle à manger du côté de la terrasse Kiwi, à côté de l'entrée de l'EMS, pour l'unité de gériatrie.

Une salle de bien-être incluant un salon de coiffure/pédicure, une salle de bain équipée d'une baignoire à bulles, d'un beamer pour projections d'ambiance, d'une douche et d'un WC.

Un local de rangement supplémentaire pour le matériel d'incontinence.

Un local pour le lave-vases.

Un local pour les infirmières et une salle de réunion pour les soignants.

3. 25 places de parc supplémentaires.

4. Installation d'un nouveau système de téléphonie incluant un système anti-errance, tapis d'appel et un nouveau système de réception TV.

Le coût total des travaux est estimé à environ CHF 4'100'000.-

Concernant le projet d'agrandissement de l'EMS, nous attendons l'approbation du Préfet, de l'association des communes du district de la Broye et ensuite, du Service de Prévoyance Sociale pour finaliser les plans.

Nous projetons de commencer les travaux en mai 2019. La durée des travaux est estimée jusqu'à la fin 2020.

Nous nous investissons beaucoup dans la formation continue et certifiante !

Comme aboutissement, nous récoltons aussi le fruit de cet investissement.

Je tiens à féliciter les personnes suivantes pour la réussite de leur formation:

- Marie Pillonel pour l'obtention de son CFC d'ASSC, assistante en soins et santé communautaire
- Marie Gössi pour l'obtention de son titre de Bachelor en Soins Infirmiers HES "formation de 4 ans en cours d'emploi".
- Céline Dafflon pour l'obtention de son titre de Bachelor en Soins Infirmiers HES avec mention.

Sans oublier les collaboratrices qui ont réussi leur formation de Psychiatrie de l'âge avancé "FAP": Mesdames Ecaterina Sanchez et Isabel Ribeiro

Les années passent et les saisons ne se ressemblent pas:



Le réchauffement de notre planète n'est pas qu'une utopie, nous pouvons le constater par les saisons qui changent et qui ne se ressemblent plus!

Le directeur

Cyril Marclen
Mourgine

Bienvenue

La direction et quelques membres du personnel ont eu la joie d'accueillir de nouveaux résidents autour d'un bon repas afin de faire plus ample connaissance.

Il s'agit de :

Madame Fornerod Béatrice
le 18 avril 2018



Madame Anne-Lise Rapin
le 27 juin 2018

Monsieur Herbert-Michael
le 30 août 2018

Monsieur Vallon Roland
le 20 septembre 2018

Monsieur Gottardo Luigi
le 19 octobre 2018

A tous, nous souhaitons d'agréables moments au sein des « Grèves du Lac » en notre compagnie.

Anniversaires

Que de gâteaux préparés avec amour par l'équipe de cuisine pour célébrer nos jubilaires ...



Monsieur Brugger Rémi,
le 27 mars



Monsieur Fisler Konrad
le 29 mars



Madame Mugny Mireille
le 4 avril

Monsieur Treyvaud
Jean-Claude,
le 11 mai



Madame Rod Edel
le 30 mai

Monsieur Rapin Gérard
le 3 juin





Madame Theillard Amélia
le 22 juin



Madame Fornerod
le 26 juin



Madame Rey Julianne
le 27 juin

Madame Bourdilloud Cécile
le 4 juillet



Madame Joye Rose
le 4 juillet

Monsieur
Bloechle Jean-Marc
le 13 juillet





Madame Peiry Marcella
le 14 juillet

Monsieur Koradi Hans
le 23 juillet



Madame Aviolat Suzanne
le 1er août

Monsieur Gonin
Jean-Charles
le 10 août



Monsieur Duc Emile
le 21 septembre

Monsieur Haenni Roger
le 1er octobre





Monsieur Gendre Yves
le 18 octobre

Madame Rossier Germaine
le 22 octobre



Monsieur
Terreaux Aimé
le 24 octobre

Madame Andrey Liliane
le 26 octobre



A tous, nous souhaitons beaucoup de bonheur, de
franches rigolades et de belles surprises tout au
long de cette année !!



Le Pain, son histoire...

Aliment autant que symbole, le pain accompagne et raconte toute l'histoire de la civilisation occidentale, car comme le disait Homère, "Il y a les mangeurs de pains et les autres".

Le pain a longtemps été considéré comme le pilier de nos tables mais a subi les convoitises des marchés et y a perdu son âme et son intérêt nutritionnel.

C'est un élément essentiel dans l'alimentation des hommes depuis des milliers d'années. Le pain a traversé les époques sans jamais vraiment changer sa recette: de la farine, de l'eau, du sel et de la levure.

L'histoire du pain débute 8'000 ans avant J.-C. au commencement de l'agriculture dans les régions du Moyen Orient, à la frontière de l'Iran et l'Irak actuels. Elle s'y développe au cours de l'Antiquité avec les civilisations méditerranéennes.

On attribue l'invention du pain aux Egyptiens qui en auraient fait la découverte par hasard. Une légende raconte qu'une pâte à pain sans levain (eau, lait et farine d'orge et de millet) fut oubliée et se serait "gâtée", donc levée. Selon certaines sources, les Egyptiens pétrissaient leur pâte avec l'eau du Nil qui contiendrait des ferments.

Pour ne pas perdre cette marchandise, elle a été cuite. Cette action a mené à la découverte du pain avec levain.

Ensuite les Grecs et les Romains ont repris cette pratique et l'ont développée. Sous le règne de l'empereur Auguste, on peut compter jusqu'à 329 boulangeries à Rome. Les Romains mangent quotidiennement 800 grammes de pain.

Avec le temps, on voit les premières boulangeries publiques ainsi que des moulins à vent pour moudre le grain. Au moyen âge, le pain devient l'aliment de base.

A la renaissance, c'est un aliment populaire, il se déguste blanc chez les nobles et les bourgeois l'achètent chez le boulanger. Les paysans se contentent d'un pain noir qu'ils réalisent eux-mêmes à partir de céréales disponibles. Les corporations de boulangers font leurs premiers pas. Une ordonnance royale prévoit le travail de nuit pour les boulangers en 1322.

L'utilisation de la levure de bière a été interdite pour la fabrication du pain pour nuisance à la santé, par la faculté de médecine de Paris en 1668 mais cela ne dure pas longtemps puisqu'on peut la réutiliser dès 1670.

Pour éviter le manque de pain, les rois ont fait constituer des stocks de grains et chercher des solutions pour éviter la famine.

Parmentier a proposé un pain à base de pommes de terre.

Au 20ème siècle, l'amélioration des techniques de fabrication a permis de grandes productions à des prix défiant toute concurrence sans que la qualité soit toujours présente.

La classification des pains se fait en fonction de leur composition (pain blanc, bis, au maïs, complet, etc.) et de leur forme (rond, torsadé, tressé, baguette, etc.). On parle aussi de pain traditionnel, artisanal, pain maison, au levain, cuit au feu de bois, de campagne, pain de seigle, complet.

Le pain joue un rôle important dans la religion chrétienne, il est l'un de ses plus forts symboles, à la fois physique et spirituel : dans le Notre Père, "Donne-nous aujourd'hui notre pain quotidien", et à l'Eucharistie où l'hostie représente le corps du Christ.

La culture du blé comme la fabrication du pain rythment notre vie et génèrent des expressions qui parlent de nos bonheurs comme de nos malheurs:

"Manger son pain blanc"

"Retirer le pain de la bouche"

"Long comme un jour sans pain"

"Etre au pain sec"

"Bonne comme du pain"

"Je ne mange pas de ce pain-là"

"Avoir du pain sur la planche".

La boulangerie, commerce par excellence, constitue un repère social où l'on se rend parfois quotidiennement, où l'on échange des banalités, les dernières nouvelles. Dans nos villages, la survie de la boulangerie va représenter un véritable défi. Et, un village sans boulangerie, et encore plus, sans bureau de poste ni école, va devenir un village qui se meurt...

Aliment sacré, jeter le pain est resté longtemps un sacrilège. A le voir aujourd'hui remplir les poubelles, comme le rappellent les premières images du film "We feed the world" (Nous nourrissons le monde), avec ce commentaire qui en dit long: "Chaque jour à Vienne, la quantité de pain inutilisée et vouée à la destruction, pourrait nourrir la deuxième plus grande ville d'Autriche, Graz". Nous pouvons comprendre que la dimension symbolique du pain s'est perdue dans l'ère industrielle.

Dans le reste du monde, on mange le pain sous différentes formes:

Au Mexique, la "tortilla", sorte de galette de maïs, se mange chaude et est toujours présente sur la table du repas.

Au Xème siècle, les Chinois mangeaient déjà une sorte de pain d'épices, celui-ci nous a été ramené par les Croisés. Au départ poivré, il faut attendre le XVIIIème siècle pour qu'il devienne sucré.

En Inde, ce sont le "naan" et le "chapati", pains ronds ou ovales.

Dans les pays de l'Est, nous découvrons les "blinis"

russes ou polonais à base de farine de sarrasin et le pain de seigle de type très foncé.

Le "pain pita", souvent plat, souple et dépourvu de mie se mange au Moyen Orient. Il remplace les couverts et les assiettes.

Les "bagels" sont des petits pains en forme d'anneaux que les immigrants juifs ont apporté aux USA dans leurs bagages.

Il ne faut pas oublier lord Sandwich en Angleterre qui, parce qu'il passait la plupart de son temps, assis à des tables de jeux, refusait de se lever pour se nourrir. Son cuisinier inventa alors pour lui un repas facile et rapide à préparer: le "sandwich" était né!

Aux Grèves du Lac, ce sont 3,5 kg de pain mi-blanc, 1,5 kg de pain noir et 500 grammes de pain aux graines qui sont dégustés chaque jour. La tresse vient compléter cet assortiment pour le petit déjeuner dominical. Et c'est la boulangerie de Saint-Aubin qui, chaque jour, livre ces marchandises toutes fraîches au sortir du four.



Pain de Vie

mot de l'aumônerie

Béthléem : vous connaissez ?

Petite bourgade au sud de Jérusalem, en Israël.

C'est là que, selon les Evangiles, Jésus est né.

En hébreu, Béthléem signifie "la maison du pain".

Le pain, c'est la nourriture de base, c'est simple, c'est convivial, c'est bon; vous connaissez l'expression: "il est bon comme le pain"...

Le pain est le symbole du partage et de la communion.

Né à Béthléem, Jésus vient dans notre monde comme le pain de vie: "Je suis le pain vivant descendu du ciel..." (Jean 6, 51).

Jésus, pain de vie, vient nourrir nos vies.

L'être humain doit se nourrir pour vivre, mais sa vie ne se réduit pas à son corps. Nous sommes corps, âme, esprit. Nous avons faim d'amour, de bienveillance, de paix, de pardon, de communion... Jésus vient comme l'Envoyé de Dieu donner la vie en abondance.

C'est ce que nous rappelons aussi dans la Cène et l'Eucharistie: c'est dans la personne de Jésus, crucifié et ressuscité, que nous trouvons la Vie pleine.



Souvenirs...

Au cours du semestre écoulé, de nombreuses activités ont agrémenté nos journées, en voici quelques reflets avec un résumé pour la plus récente, notre participation à la Cantonale au Forum de Fribourg, sous l'égide de l'AFIPA:

Le but de notre participation était de se faire connaître aux yeux du public, lui faire découvrir les activités et occupations journalières au sein de notre EMS.

Même si le public ne fut pas nombreux au rendez-vous, nous avons eu du plaisir à participer à cet événement et notre directeur est venu nous soutenir.



Pique-nique



Sortie en bateau



Thé dansant



Visite du cheval et du
chien de Cassandra



Visite à l'EMS d'Estavayer-
le-Lac



Les Chapiteaux du Coeur avec
Pierre le magicien



Sortie restaurant,
toujours très
appréciée

Repas grillades sur
la terrasse des
Grèves



Notre participation à la Cantonale







Confection de
confitures, cugnarde et
gelée de coings



Sortie chez Boudji



Concert lyrique



Bénédicte est revenue nous présenter ses protégés à 4 pattes.



Vacances à Château-d'Oex avec visite du musée Charlie Chaplin à Vevey



Infos - Agenda

Programme de l'animation

JOURS	HEURES	ACTIVITÉS
LUNDI	10h15	Atelier "Formacube"
MARDI	10h15	Atelier Bien-être
	15h30	Chant
MERCREDI	10h15	Atelier mémoire
	16h00	Culte tous les 1ers mercredis du mois Messe tous les 3èmes mercredis du mois Récitation du chapelet les 2èmes et 4èmes mercredis du mois
JEUDI	10h15	Ateliers créatifs ou ateliers cuisine avec repas
VENDREDI	10h15	Atelier floral
	15h45	Atelier smoothies frais le 1er vendredi du mois Mouvements en douceur les 2èmes et 4èmes vendredis du mois
SAMEDI	11h00	Apéro en musique
DIMANCHE	10h45	Retransmission de la messe à la TV

Décembre 2018

Jour	Date	Evénements
Jeudi	6	C'est la Saint-Nicolas !
Vendredi	7	Ouverture de notre fenêtre de l'Avent
Jeudi	13	Fête des Familles et repas
Mercredi	16	Anniversaire de Mme Corminboeuf
Dimanche	19	Anniversaire de Mme Graf
Mardi	25	Joyeux Noël à tous
Samedi	29	Anniversaire de M. Clerc
Lundi	31	Animation musicale

Et encore bien d'autres surprises au programme...

Janvier 2019

Jour	Date	Événements
Mardi	1	Bonne et Heureuse Année à tous
Samedi	5	Anniversaire de Mme Riedo
Dimanche	6	Goûter des Rois
Mardi	29	Concert de chant lyrique

Et encore bien d'autres surprises au
programme...

Février 2019

Jour	Date	Evénements
Lundi	4	Anniversaire de Mme Baudin
Samedi	16	Anniversaire de Mme Thierrin
Mercredi	27	Thé dansant de carnaval

Et encore bien d'autres surprises au
programme...

Ils nous ont quittés

Madame Michel Marie-Thérèse le 7 avril 2018

Madame Bondallaz Odette le 21 mai 2018

Monsieur Rossier Charles le 17 août 2018

Madame Rapin Anne-Lise le 3 septembre 2018

Monsieur Vallon Roland le 19 octobre 2018

Monsieur Brugger Rémi le 7 novembre 2018



Nous avons une pensée toute
particulière pour les familles,
les proches et les
collaborateurs qui les ont
connus.

Recevez notre message
d'amitié

"L'oubli est un
gigantesque océan sur
lequel navigue un seul
navire, qui est la
mémoire..."

Amélie Nothomb

Au revoir... et Bienvenue...

Certains collaborateurs ont choisi de quitter Les Grèves du Lac pour orienter différemment leur carrière, nous leur souhaitons plein succès:

Madame Widad Chraiet, auxiliaire Croix-Rouge

Madame Justine Oberli, auxiliaire Croix-Rouge

Madame Isabel Ribeiro, auxiliaire Croix-Rouge

Madame Dragana Marunovic, infirmière diplômée

...D'autres sont arrivés pour partager leurs expériences:

Madame Tania Allet, ASSC

Madame Chantal Baechler, ASSC

Mademoiselle Edwina Mayor, apprentie ASSC

Mademoiselle Katia Sansonnens, apprentie ASSC

Madame Vera Lisa Flores Varela, auxiliaire Croix-Rouge

Monsieur Javier Berjano, auxiliaire Croix-Rouge

Madame Gisèle Ponci, auxiliaire Croix-Rouge

Madame Magdalena Schwab, auxiliaire Croix-Rouge

JEU

Dans quel pays circulaient ces devises ?

1. A la fête de la bière, à Munich, il fallait payer en
2. Les habitants de la Toscane devaient régler leurs achats en ...
3. Les guides touristiques des monuments d'Olympe recevaient des ...
4. A Porto, pour effectuer des achats, il fallait régler en ...
5. Pour visiter Madrid et Barcelone, il fallait avoir des
6. Pour une barquette de frites, à Bruxelles, il fallait payer en ...
7. A Vilnius, le basket est le sport roi. Pour aller voir un match, il fallait acheter son billet d'entrée en payant en ...
8. Pour aller skier dans le Tyrol, il fallait avoir quelques ...
9. Il y a quelques années, la monnaie de ce pays du Benelux était le ...
10. Dans ce pays où la harpe celtique et le trèfle irlandais sont des symboles, la devise était la ...

1.- mark - 2.- lire- 3.-drachme - 4.- escudo - 5.- peseta - 6.- franc - 7.- litas - 8.- schilling - 9.-florin - 10.-livre.

Billet d'humour

Un homme vient de se faire renversé par une voiture.
Le conducteur sort de la voiture et dit :

- Vous êtes bien chanceux, nous sommes juste devant le cabinet d'un médecin !
- Oui, sauf que le médecin c'est moi !!!

Un groupe de touristes visite un grand château en ruine avec un guide.

Une vieille dame du groupe dit au guide :

- J'ai peur, il paraît qu'il y a des fantômes ici.

Le guide lui répond d'un air rassurant :

- Ne vous en faites pas Madame, ce ne sont que des histoires. Croyez-moi, ça fait 300 ans que j'habite ici et je n'en ai jamais rencontrés !!!

Un jeune homme entre dans un bar et s'adresse aux clients assis dans la salle :

- Quelqu'un aurait-il perdu une grosse liasse de billets de banque avec un élastique rouge enroulé autour ?

Un client s'approche visiblement soulagé :

- C'est à moi ! C'est à moi !
- Tenez, j'ai retrouvé l'élastique...

- Allô Police ! Je viens d'écraser un poulet. Que dois-je faire ?

- Eh bien, plumez-le et faites-le cuire à 230°.
- Ah bon ! Et que dois-je faire de la moto ??

Expériences dans d'autres secteurs

La direction souhaite que les apprentis fassent un stage dans les autres secteurs de l'institution afin de découvrir le travail que l'on y effectue. Voici quelques comptes-rendus de 3 apprentis.



"Avant de commencer mon stage dans les soins, j'avais quelques appréhensions mais, au final, tout s'est bien passé et mon mois dans les soins m'a beaucoup plu.

J'ai pu apprendre de nouvelles choses et connaître davantage les résidents.

Je trouve que c'est une bonne chose de passer dans les différents secteurs, cela nous permet de voir d'autres choses."

Maeva Gaud

Apprentie ASE, 2ème année



"Actuellement, je suis apprentie ASSC de 3ème année. J'ai eu l'opportunité de passer un mois au secteur ménage.

J'ai découvert le travail avec différentes méthodes, cela m'a permis d'améliorer mon quotidien tels que: les connaissances du nettoyage, l'hygiène, le rangement, etc.

La collaboration entre l'équipe de ménage et moi a été géniale !

Etant coachée par le personnel, j'ai participé et pu effectuer à plusieurs reprises des "à fond" comme la salle d'animation.

Avec la machine pour laver le sol, nettoyer des meubles, j'ai ainsi appris à respecter une bonne hygiène afin d'éviter toute contamination.

Par ce stage, j'ai pu m'apercevoir que les dames du ménage doivent avoir un grand courage et de la patience pour accomplir toutes les tâches ménagères.

Merci à toute l'équipe de ménage pour cette expérience."

Justine Cantin
apprentie ASSC, 3ème année



"Pendant mon stage en buanderie, j'ai appris à connaître mes collègues, à utiliser des machines, connaître la manière de traiter le linge et comment utiliser les produits de nettoyage que je ne connaissais pas.

J'ai aussi pu effectuer un stage dans le secteur de la maintenance.

J'ai pu remarquer le travail et le temps qu'il faut pour juste nettoyer l'institution, connaître tous les produits, l'organisation de la journée.

Grâce à ces stages, j'ai appris à être plus autonome et à pouvoir "faire des machines à laver" (hahahaha !).

Mais, je me suis aussi rendu compte des conséquences qu'il peut y avoir si il y a une négligence de la part des autres secteurs. Cela m'a appris à être plus attentif.

J'ai constaté durant mes stages, la quantité et la charge de travail de mes collègues de la maintenance et de la buanderie et, surtout, l'importance de la communication entre secteurs pour gérer la bonne charge de travail.

Je remercie beaucoup les équipes de maintenance et de la buanderie pour le temps et la patience qu'elles m'ont accordés durant ces deux mois de stage.

Je vous remercie tous de m'avoir si bien accueilli et je vous souhaite du bonheur.

Love"

Jordan Ediku

Apprenti ASSC, 3ème année

Le coin des Gourmands

Le pain fribourgeois de Betty

150 g de farine fine de seigle
350 g de farine de campagne

Levain :

¼ cube de levure émiettée (10 g env.)
2 c. à café d'extrait de maltose
1 pointe de safran
1 dl d'eau
1 ½ c. à café de sel
2 c. à soupe de séré maigre
2 – 2 1/2 dl d'eau

1 jaune d'œuf dilué

Mélanger dans un bol les 2 farines.

Délayer la levure, le maltose et le safran dans le décilitre d'eau, faire une fontaine, saupoudrer d'un peu de farine. Laisser reposer jusqu'à ce que la bouillie mousse.

Ajouter le sel, le séré et l'eau restante. Pétrir en pâte humide et lisse. Laisser lever du double à couvert.

Façonnage : aplatir la pâte, rabattre les bords vers le centre, tourner, former un boule lisse. Poser sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie, badigeonner d'eau.

Laisser lever une 2ème fois.

Décor : aplatir légèrement le pain. Avec le manche d'une cuillère en bois, presser fermement tous les 5 cm env. à la verticale.

Presser de nouveau la pâte de manière analogue, mais à l'horizontale.

Badigeonner avec le jaune d'œuf dilué et mettre à cuire 40 à 50 min au milieu du four préchauffé à 200°



Bon appétit !



Toutes nos félicitations à

Marie Pillonel pour l'obtention de son CFC comme
assistante en Soins et Santé Communautaire

Marie Gössi pour l'obtention de son titre de
Bachelor en Soins Infirmiers HES "formation de 4
ans en emploi"

Céline Dafflon pour l'obtention de son titre de
Bachelor en Soins Infirmiers HES avec mention

Ecaterina Sanchez et Isabel Ribeiro
pour la brillante réussite de leur formation "FAP,"
accompagnateur en psychiatrie de l'âge avancé.



En cette période de fin d'année, toute l'équipe de la Gazette des Grèves vous souhaite un Joyeux Noël et une très Bonne Année 2019, vous qui occupez une place de choix dans nos pensées.

A l'année prochaine dans notre édition printanière...

Les Grèves du Lac - Fondation Jeanne Milloud, Gletterens

"La Gazette" est le journal de L'EMS.

Parution: 3x/année

Coordination et mise en page:

Dalia Proenca Ramos, auxiliaire Croix-Rouge

Madeleine Hinkel, animatrice

Marie-Christine Hell, animatrice

Rédacteurs:

Cyril Marclen Mourgine, directeur

Justine Cantin, apprentie ASSC

Maeva Gaud, apprentie ASE,

Jordan Ediku, apprenti ASSC

Commission de relecture:

Cyril Marclen Mourgine, directeur

Sonia Ribeiro Pinto, infirmière-chef

Francine Moro, secrétaire

Nous les remercions pour leur participation à cette édition ainsi que tous les collaborateurs et les résidents.