Centre Hospitalier BERTINOT JUEL de Chaumont-En-Vexin
USLD-Unité de soins longue durée

Hébergement et soins

Les Chambres

Les espaces communs

Les couloirs de l'USLD avec ses couleurs chatoyantes

L'espace détente du Hall d'entrée

La salle d'animation durant une rencontre intergénérationnelle

Les salles de restauration avec vue panoramique

Education physique adaptée

Rééducation

L’équipe de rééducation est composée de kinésithérapeute, ergothérapeute, psychomotricienne et un soignant dédié à la marche.

Ils sont chargés de participer à la prise en charge du patient en vue de l’aider à retrouver ou de maintenir ses capacités fonctionnelles et motrices.

L'ergothérapeute propose des visites à domicile pour aménager votre environnement avec des aides techniques et humaines.

Un pédicure intervient auprès des patients de l'établissement.

L’animation

Atelier jardinage

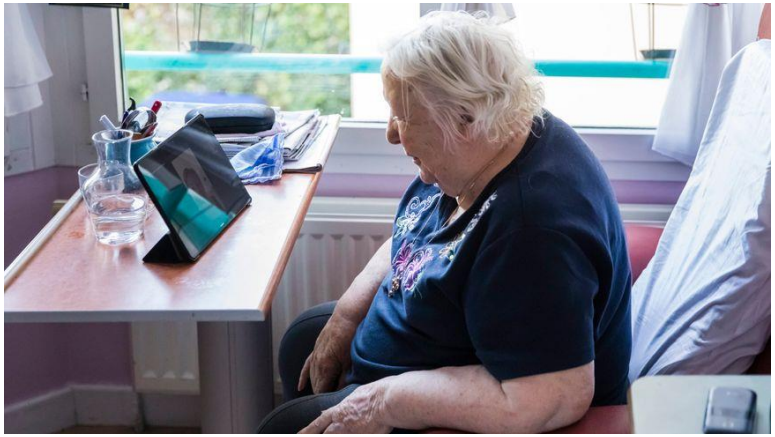
Animation de Pâques

Exposition
artistique
« octobre rose »

Barbecue des patients

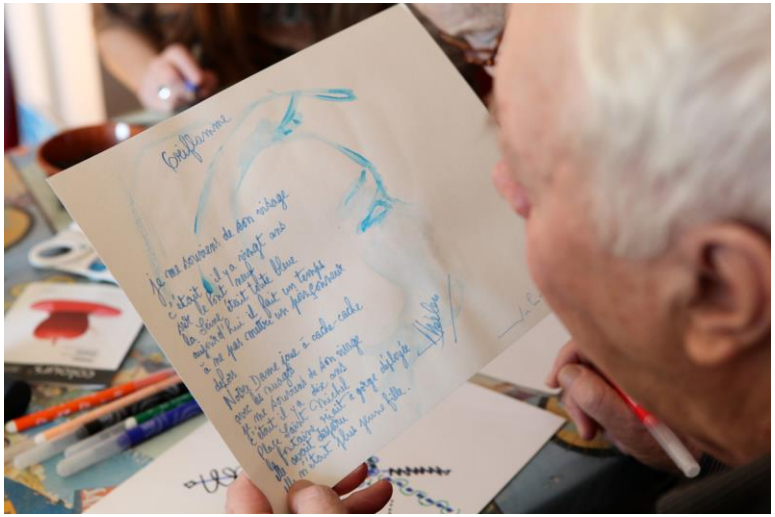
Marché de noël

Animation dansante avec les VMEH



RDV en Visio avec les proches via SKYPE

Jeux tactiles et sonores en groupe avec la « tovertafel » ou table magique



Atelier d’écriture en groupe (auteurs 2 fois primés)

Art thérapie

Jeux de société

Cuisine thérapeutique

Salon de coiffure

Lecture à voix haute

Concerts, spectacles, cérémonies…

Spectacle musical offert par VMEH

Cérémonie des vœux de l'établissement

Rencontre intergénérationnelle avec l'école maternelle D'Ivry le temple

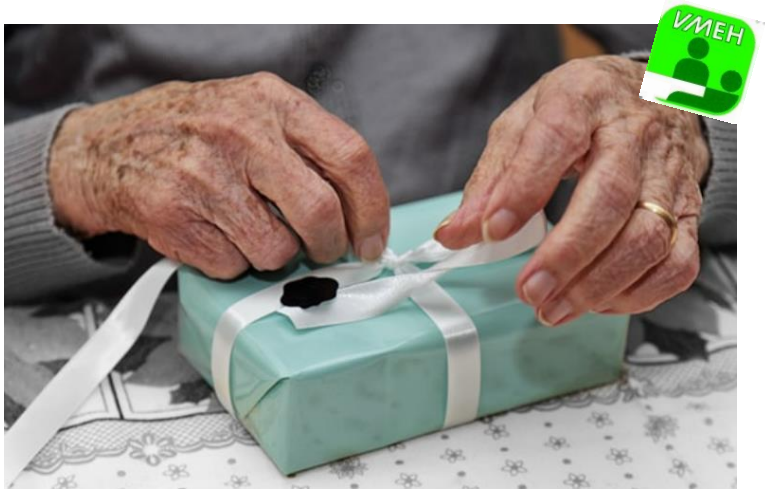
Spectacle musical offert par VMEH

Des petites attentions…

Brins de Muguet au 1er mai

Gâteau d'anniversaire

Cadeaux d'anniversaire



Cadeaux de Noël par l'établissement et les associations

La restauration

Le centre hospitalier BERTINOT JUEL c'est une cuisine traditionnelle et moderne pour le plaisir des papilles réalisée sur place par quatre cuisiniers et un pâtissier (réalisation de savoureuses pâtisseries maison 2/3 fois par semaine).
Les plats sont préparés le matin pour le repas du midi, et le midi pour le repas du soir, la liaison chaude permet de préserver les qualités nutritionnelles des aliments et les saveurs.
Pour notre équipe de cuisiniers 1 seul mot d'ordre : le fait maison !
Les recettes sont validées par une diététicienne, en fonction des besoins nutritionnels de chaque patient.
Dans notre établissement, nous avons le devoir de conjuguer apports nutritionnels et restauration « source de plaisir ».

Notre cuisinier primé !

Un prix culinaire pour le responsable restauration de l'hôpital BERTINOT JUEL de Chaumont-en-Vexin

Philippe INACIO, responsable du service restauration de l'hôpital de Chaumont-en-Vexin, a décroché une récompense le 17 novembre dernier : la 3ème place du trophée des Toques Vertes doublée du prix d'excellence pour la catégorie « entrée » lors du très prisé concours du salon Cercle Vert à Port-Marly dans les Yvelines.

Le chef de cuisine a su porter haut les couleurs de son établissement. Il a bénéficié du soutien de sa direction représentée par Christine LOUCHET et de celui du Dr RHALIMI, président de la- CME, ainsi que de celui de l'ensemble de ses collègues, certains mis à contribution pour participer à une dégustation.

Pour satisfaire le jury au sein duquel siégeaient de grands noms de la gastronomie, le candidat chaumontois n'avait que deux heures pour préparer un menu composé d'un velouté de potimarron accompagné d'un œuf poché de graines de courges torréfiées et de fritelles de betteraves.
Le plat principal était quant à lui constitué d'un poulet de 100 jours parfumé à la truffe et sa tartelette fine d'endives à l'orange.
Au quotidien, Philippe INACIO et son équipe restent très attachés à la qualité de service qu'ils apportent aux 120 patients du centre hospitalier BERTINOT JUEL, à la nouveauté, aux produits frais et aux circuits courts.