

CEFF ET HJB Un projet intergénérationnel entre jeunes et aînés

Un dîner presque parfait



Des élèves assistants socio-éducatifs et de dixième année du ceff et des pensionnaires des résidences de Moutier et Saint-Imier de l'HJB ont participé à un projet intergénérationnel sous le thème d'un dîner presque parfait. LDD

MÉLANIE BRENZIKOFER

Ces derniers mois, des élèves du Centre de formation professionnelle Berne francophone (ceff Moutier et Saint-Imier) et des pensionnaires des résidences de l'Hôpital du Jura bernois (HJB) ont participé à un projet intergénérationnel sur le thème d'un dîner presque parfait. Quatre groupes, composés de quatre jeunes et quatre anciens, ont eu à réaliser un repas, évalué par un jury. Les résultats ont été proclamés hier, lors d'une cérémonie officielle, qui a eu lieu sur le site prévôtois du ceff.

«Je dois souligner que j'ai trouvé cette idée géniale. Ce qui m'a séduit, c'est cette rencontre entre les générations. Je souhaite que cela se perpétue, que cela devienne une tradition», a relevé Dominique Sartori, directeur général de l'HJB.

L'aventure s'est déroulée sur cinq mois et a réuni des pension-

naires des résidences de Moutier et Saint-Imier de l'HJB, ainsi que des élèves assistants socio-éducatifs et de dixième année du ceff. Tout comme dans l'émission télé «Un dîner presque parfait», chaque groupe a eu à préparer un repas composé d'une entrée, d'un plat principal, d'un dessert, ainsi que la mise en place de la salle et la décoration. Chacune de ces étapes a été réalisée par un jeune et un aîné. Parmi les contraintes, un budget à respecter et des produits de saison.

Beaucoup de plaisir

Outre les objectifs formateurs (pour les jeunes) et ludiques, cette aventure a permis de créer des liens entre les générations et a apporté beaucoup de plaisir à tous les participants. Le directeur de l'HJB a d'ailleurs souligné que cette expérience a d'autant plus renforcé le nom lieu de vie, donné aux EMS. Pour le directeur du

ceff Santé-social, Daniel Roulin, qui relève que «cette manifestation est le résultat d'un magnifique partenariat entre un centre de formation et une institution de santé», cette aventure a été une belle occasion, pour les aînés, de transmettre un grand savoir et un vécu aux plus jeunes. De son côté, Alain Stegmann, directeur du ceff Artisanat, a précisé qu'«au-delà de l'aspect ludique, ce projet représente une véritable démarche d'apprentissage». Il a, pour exemple, cité trois genres de compétences que les apprentis doivent développer tout au long de leur formation, et qui ont été présentes dans l'expérience vécue, à savoir compétences pratiques, méthodologiques et sociales et personnelles.

Lors de cette cérémonie, deux élèves ont également donné un bref témoignage. L'un d'entre eux a notamment relevé que cette démarche lui a appris à se soucier des personnes d'une génération

qu'il ne connaissait pas. Mais aussi d'acquérir quelques «astuces culinaires». Une résidente a également pris la parole avec beaucoup d'émotion, et a tenu à remercier «tout le monde».

Au niveau des résultats, si les équipes ont toutes fourni un excellent travail, une a toutefois mérité le titre de «Dîner presque parfait». Le groupe vainqueur, intitulé les «Débrouillards culinaires», était composé de Julien Anker, Naïs Droz, Neville Gasparos et Naomi Bissig (pour les élèves) et de Mercedes Gerber, Charlotte Petiti, Daniel Schmid et Yvonne Muhnenhaner (pour les aînés). En guise de récompense, ils ont reçu un bon de 300 francs dans un restaurant prévôtois, qu'ils utiliseront ce jeudi, à midi. ●

 www.journaldujura.ch

A lire sur notre site d'autres articles consacrés au ceff et à l'Hôpital du Jura bernois.

Deux générations aux fourneaux

Réunir de jeunes étudiants et des personnes âgées autour des plaisirs de la table. Tel est le défi que se sont lancés le Centre de formation professionnelle Berne Francophone (Ceff) et l'Hôpital du Jura bernois (HJB). Inspiré de l'émission télévisuelle *Un dîner presque parfait*, quatre groupes composés d'élèves et de résidents des homes de l'HJB ont partagé de savoureux moments en cuisine, avec pour mission d'élaborer un menu simple, économique, goûteux et de saison. Lancé en novembre, le petit concours s'est achevé hier par une remise de prix tout à fait honorifique. «Il n'y a ici que des vainqueurs», ont souligné Alain Stegmann et Daniel Roulin, directeurs respectifs du Ceff Artisanat et du Ceff Santé-Social.

Parfaite occasion

Très émus, les aînés présents hier à la cérémonie n'ont pas manqué de témoigner leur reconnaissance aux jeunes qui les ont accompagnés le temps d'une journée. «Il s'agit de moments très particuliers de la vie commune. Ces rencontres intergénérationnelles sont formidables, mais il manque souvent l'occasion, le support et le prétexte», s'est exclamé Dominique Sartori, directeur de l'HJB.

Naomi et Julian, deux élèves, ont apprécié la démarche. «Nous avons pu communiquer aux aînés notre joie de vivre, notre énergie. Eux



«Les Débrouillards» ont su séduire le jury.

PHOTO OZA

nous ont apporté de précieux conseils et leur expérience. Tout cela m'a permis de développer des compétences sociales et comportementales», a témoigné ce dernier.

Hier, l'instant solennel de la remise de prix ne revêtait que peu d'importance. Et c'est dans la bonne humeur générale que tous les participants ont partagé un dernier instant dans les bâtiments du Ceff à Moutier. L'expérience sera-t-elle reconduite? Dominique Sartori ne ferme par la porte. «Espérons qu'elle puisse devenir une habitude, voire même une tradition.» **OZA**

JURA BERNOIS Des jeunes et des aînés font équipe dans un projet culinaire.

Un dîner en règle presque parfait

MÉLANIE BRENZIKOFER

Ces derniers mois, des élèves du Centre de formation professionnelle Berne francophone (Ceff Moutier et Saint-Imier) et des pensionnaires des résidences de l'Hôpital du Jura bernois (HJB) ont participé à un projet intergénérationnel sur le thème d'un dîner presque parfait. Quatre groupes, composés de quatre jeunes et quatre anciens, ont eu à réaliser un repas, évalué par un jury. Les résultats ont été proclamés hier, lors d'une cérémonie officielle, qui a eu lieu sur le site prévôtois du Ceff.

«Je dois souligner que j'ai trouvé cette idée géniale. Ce qui m'a séduit, c'est cette rencontre entre les générations. Je souhaite que cela se perpétue, que cela devienne une tradition», a relevé Dominique Sartori, directeur général de l'HJB.

L'aventure s'est déroulée sur cinq mois et a réuni des pensionnaires des résidences de Moutier et Saint-Imier de l'HJB, ainsi que des élèves assistants socio-éducatifs et de dixième année du Ceff. Tout comme dans l'émission télé

«Un dîner presque parfait», chaque groupe a eu à préparer un repas composé d'une entrée, d'un plat principal, d'un dessert, ainsi que la mise en place de la salle et la décoration. Parmi les contraintes, un budget à respecter et des produits de saison à utiliser.

Outre les objectifs formateurs (pour les jeunes) et ludiques, cette aventure a permis de créer des liens entre les générations et a apporté beaucoup de plaisir à tous les participants. Le directeur de l'HJB a souligné que cette expérience a d'autant plus renforcé le nom lieu de vie, donné aux EMS.

Astuces culinaires

Pour le directeur du Ceff santé-social, Daniel Roulin, qui relève que «cette manifestation est le résultat d'un magnifique partenariat entre un centre de formation et une institution de santé», cette aventure a été une belle occasion, pour les aînés, de transmettre un grand savoir et un vécu aux plus jeunes.

De son côté, Alain Stegmann, directeur du Ceff artisanat, a précisé que «au-delà de l'aspect ludique, ce projet représente une véri-

table démarche d'apprentissage». Il a, à titre d'exemple, cité trois genres de compétences que les apprentis doivent développer tout au long de leur formation, et qui ont été présentes dans l'expérience vécue, à savoir compétences pratiques, méthodologiques et sociales et personnelles.

Lors de cette cérémonie, deux élèves ont donné un bref témoignage. L'un d'entre eux a relevé que cette démarche lui a appris à se soucier des personnes d'une génération qu'il ne connaissait pas. Mais aussi d'acquérir quelques «astuces culinaires».

Au niveau des résultats, si les équipes ont toutes fourni un excellent travail, une a toutefois mérité le titre de «Dîner presque parfait». Le groupe vainqueur, intitulé les «Débrouillards culinaires», était composé de Julien Anker, Naïs Droz, Neville Gaspardos et Naomi Bissig (pour les élèves) et de Mercedes Gerber, Charlotte Petiti, Daniel Schmid et Yvonne Muhnenhaner (pour les aînés). Ils se sont vus remettre un bon de 300 francs. ●



Des élèves assistants socio-éducatifs et de dixième année du Ceff, ainsi que des pensionnaires des résidences de Moutier et de Saint-Imier de l'HJB ont participé à un projet intergénérationnel. SP