

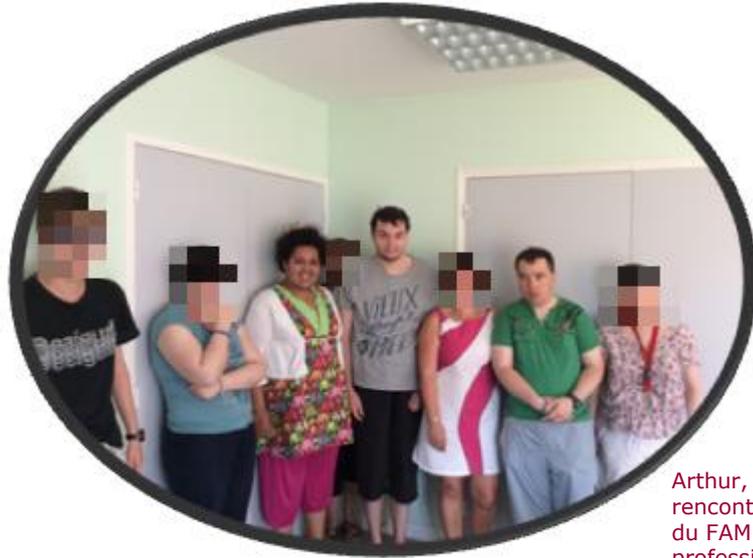
# Le Journal de la SIFPRO

## Découverte de trois structures pour adultes au sein de l'EPSMS vallée du loch

### LE FOYER D'ACCUEIL MEDICALISE "LA FONTAINE"

#### Sommaire :

- Visite du FAM "LA FONTAINE" Page 1
- Visite de l'ESAT "ADDEQUAT" Page 2
- Visite du foyer de vie "LES CAMELIAS" Page 3 et 4



Arthur, Naomi et Alexandre, rencontrent Gaël, résident du FAM et Virginie, professionnelle.

Le FAM, c'est pour les adultes qui ne sont plus à l'IME. On y reste toute la semaine et on peut rentrer à la maison un week-end sur deux.

On peut aussi téléphoner à nos proches.

Au FAM on a une chambre pour nous tout seul dans laquelle on peut avoir notre télévision.

Comme les résidents sont des adultes ce sont eux qui font le ménage comme à la Sifpro.

On a le droit de faire des sorties mais il faut les préparer en avance avec les professionnels.

Ça a l'air super bien, on aimerait aller y vivre bientôt ou plus tard !



Gwendal, Maxime et Guillaume rencontrent Elodie et Antoine, travailleurs à l'ESAT et Cécile, encadrante de l'atelier sous-traitance.

A l'ESAT il y a 71 travailleurs.

Il y a 5 ateliers possibles :

- Sous-traitance : ils font de la mise en sachet de caramels, ils mettent des gâteaux dans les boites, ils posent des étiquettes
- Espaces verts
- Repassage
- Entretien des locaux
- Mise à disposition

***-Est-ce que vous dormez à l'ESAT ?***

Non, c'est notre lieu de travail.

Les travailleurs peuvent dormir chez eux (appartement seul, chez leurs parents, foyer de jeunes travailleurs,...)

Ils vont au travail à pied, en bus, en voiture...

Le midi, les travailleurs peuvent manger à l'ESAT en apportant leur repas, il y a un micro-onde pour réchauffer les plats car il n'y a pas de self.

***-Est-ce que vous avez des vacances ?***

Oui, 15 jours obligatoires et le reste des vacances peuvent être prisent quand on le souhaite en fonction de la production.

Quand on travaille, on gagne un salaire. Le salaire c'est de l'argent qui nous permet d'acheter ce dont on a besoin (à manger, des vêtements, des magazines ...)

***-Est-ce que vous travaillez le week-end ?***

Non, on ne travaille pas le weekend.

Du lundi au jeudi on travaille de 8h20 à 12h05 et de 13h15 à 17h00

Le vendredi c'est de 8h20 à 12h30.

Avec 20 minutes de pause le matin et l'après-midi.

Guillaume et Gwendal ont déjà fait un stage dans cet ESAT.



Alexandre, Guillaume, Naomi et Gwendal rencontrent Dewy et Maxime, résidents du foyer de vie.

Lors de notre visite au foyer de vie, nous leur avons posé quelques questions :

***-Est-ce que vous avez votre chambre seul?***

Oui, avec notre salle de bain.

***-Avez-vous votre clef de chambre?***

Oui, on ferme quand on part le weekend. Ceux qui veulent ont leurs clefs sinon les encadrants ferment pour eux.

***-Qui fait le ménage?***

Nous, avec de l'aide si besoin.

***-Qui lave le linge?***

Nous, chacun lave son linge. Les encadrants nous aident si besoin.

***-Est-ce qu'on repasse le linge?***

On repasse en binôme, certains repassent et d'autres non ; on s'entraide.

***-Est-ce qu'on peut téléphoner?***

On peut avoir son téléphone portable sinon on peut utiliser le téléphone fixe du foyer. Il y a un jour fixé dans la semaine pour appeler, ce qui donne des repères.

***-Est-ce que vous pouvez sortir quand vous voulez?***

Certains ont l'autorisation de leur tuteur pour sortir seul. Les autres sortent accompagnés. Il faut prévenir avant de sortir. Des temps de courses personnelles sont prévus le mardi après-midi.

***-Est-ce que vous rentrez à la maison le week-end?***

Certains partent tous les week-ends d'autres un week-end sur 2 ou sur 3.

Certains n'ont pas de famille et vont en famille d'accueil.

***-Est-ce qu'on peut avoir une télévision dans la chambre?***

Oui, c'est possible il y a aussi une télévision dans le salon, c'est sympa de se retrouver ensemble.

## Recette de la galette des rois

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 50 g de beurre mou
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 fève !

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amandes, sucre, œuf, beurre mou et extrait d'amande amère).

Etaler la préparation sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!).

Refermer la galette avec la seconde pâte et bien souder les bords.

A l'aide d'un couteau, décorer la pâte en y traçant des dessins et dorer au jaune d'œuf (dilué dans un peu d'eau).

Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.

Enfourner pendant 30 minutes environ (surveiller la cuisson dès 25 minutes, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 minutes si nécessaire).

*Des photos de notre dégustation avec les Marins et les Delphis dans le prochain numéro !*

### **-A quelle heure faut-il se coucher ?**

Quand on est fatigué. Une fois par mois, il y a une soirée boom anniversaire, on peut aussi sortir boire un verre, allé à un concert...

### **-A quelle heure faut-il se lever ?**

On doit se lever avant 9h30, c'est l'heure de fin du petit déjeuner le week-end c'est plus cool.

### **-Peut-on avoir sa tablette ou son ordinateur et regarder des dvd?**

Oui et il y a une Wii, des ordinateurs et un karaoké à disposition.



## LE PETIT MOT DE LA SIFPRO



On a passé une bonne rentrée accompagnés de 4 professionnels :

- Estelle pour la deuxième année
- Benjamin et Malo qui étaient déjà à l'internat avec nous
- Manon qui arrive de loin pour remplacer Brigitte qui nous manque beaucoup

Nous sommes maintenant 8 jeunes à la SIFPro : Gwendal, Steven, Maxime, Naomi, Guillaume, Arthur, Clark et Alexandre.

On souhaite un bon voyage à Malo et on espère pouvoir bientôt aller le voir !

Nous sommes ravis d'accueillir Anaïs qui remplace Malo.

Rendez-vous dans notre prochain numéro!