

# la CuiSiNe



Bien s'alimenter c'est se maintenir en bonne santé. Le temps du repas est souvent un moment de plaisir, de convivialité qu'il importe de préserver. Lorsqu'une personne n'est plus en capacité de préparer son repas, la confection peut être confiée à un professionnel ou elle peut avoir recours à la livraison de repas à domicile qu'il suffira de réchauffer.



VISITE GRATUITE

#### MAISON DÉPARTEMENTALE DE L'AUTONOMIE :

32.4, avenue Maunoury  
41000 Blois  
Tél. 02 45 50 55 25  
Lamaisonbleue41@departement41.fr

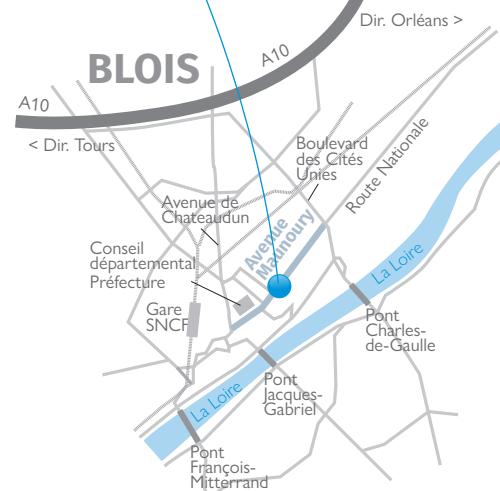
#### JOUPS ET HEURES D'OUVERTURE :

Visites guidées et gratuites sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 17h

#### Accès en bus :

- lignes B, C, E, F, G
- navettes 1 et 2 (gratuites)

Accès depuis la gare : environ 20 minutes à pied



[lamaisonbleue41.fr](http://lamaisonbleue41.fr)

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LOIR-ET-CHER  
Place de la République - 41020 Blois Cedex  
02 54 58 41 41 - [departement41.fr](http://departement41.fr)

Suivez-nous sur [departement41](http://departement41.fr)



VISITE GRATUITE

PRÉPARER & PRENDRE SON REPAS



LA MAISON BLEUE 41



## Une cuisine agréable qui donne envie d'y vivre et d'y préparer ses repas

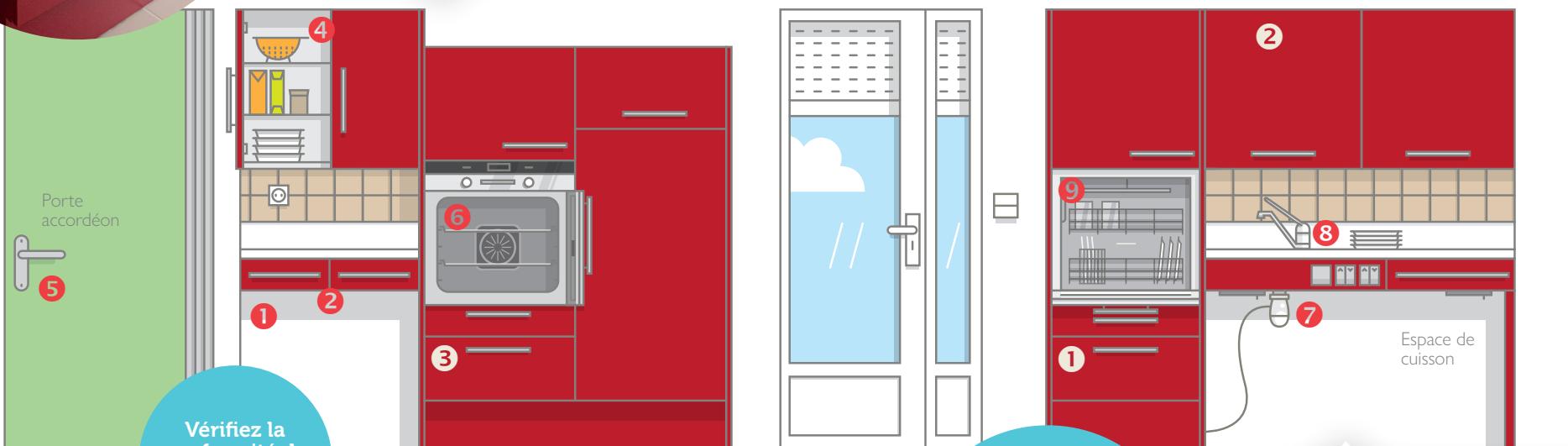


## LA ZONE DE PRÉPARATION

- Une zone de 80 cm minimum
  - Surface adaptée aux hautes températures.
  - Espace sous le plan de travail dégagé ①.
  - Rangement des ustensiles de cuisine à proximité ②.

Évitez d'utiliser  
un escabeau  
ou un tabouret  
pour accéder  
aux éléments en  
hauteur

Installez  
un détecteur  
incendie  
dans votre  
logement



## LA ZONE DE RANGEMENT ET LA ZONE DE PROVISION

- Meubles bas de la cuisine équipés de tiroirs à sortie totale avec système automatique d'ouverture par simple pression **3**.
  - Meubles hauts télécommandés à hauteur variable, qui avancent et descendent pour être à la portée directe d'une personne assise **4**.

Prévoyez l'installation de dispositifs de verrouillage par clé pour éviter l'utilisation abusive, voire inappropriée des systèmes (enfants, sujets Alzheimer...).

## ées simples

- Une pièce éclairée, lumineuse et conviviale.
  - Un accès facile par une porte de largeur suffisante et facilement commandée **5**.
  - Des équipements choisis pour leur simplicité d'utilisation et d'entretien.
  - Des appareils électroménagers qui permettent de gérer la fréquence de ses achats alimentaires (congélateur et four à micro-ondes).

## LA ZONE DE CUISSON

- Située sur le même plan que le point d'eau et la zone de préparation.
  - Espace réservé de part et d'autre de la plaque de cuisson.
  - Plaque de cuisson à commande tactile installée sur plan de travail surbaissé, à hauteur de 75 cm environ.
  - Espace sous la zone de cuisson dégagé.
  - Hotte aspirante avec télécommande.
  - Le four intégrable, installé de préférence à une hauteur d'environ 75 cm pour un accès facilité.
  - Four à porte escamotable ou latérale ⑥.

## FACILITER LE QUOTIDIEN

## Des outils d'aide à la préparation et à la prise du repas

## Préparer son repas

## Prendre son repas

## LA ZONE DE LAVAGE

- Évier à cuves peu profondes, installé sur un plan de travail à 110 cm pour une personne debout et 75 cm pour une personne en fauteuil.
  - Espace sous la zone de lavage dégagé, avec siphon décalé 7.
  - Évier réglable en hauteur actionné par une télécommande qui permet de l'amener à la hauteur souhaitée.
  - Robinet mitigeur à levier long 8.
  - Lave-vaisselle accessible, installé à une hauteur d'environ 50 cm 9.