

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 9 (1979)
Heft: 6

Rubrik: De notre rédaction de Genève

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Un vrai métier:

Maître de pension

Voilà une expression sympathique, fleurant bon le temps des diligences. A l'entendre, on imagine volontiers le maître-aubergiste accueillant à leur descente de voiture les clients fourbus par les cahots de la route. Il est le maître qui prend en charge ses hôtes: lui à leurs ordres, eux à sa domination...

En fait, l'expression «maître de pension» évoque pour les Genevois les directeurs de maisons de retraite et de foyers d'accueil pour personnes âgées. Au nombre de 58, ces établissements reçoivent actuellement environ 2500 personnes, moyennement ou gravement handicapées, soit un 6% de la population âgée du canton.

De l'improvisation à la qualification

Depuis 1967, une loi cantonale régle-mente la gestion de tels établissements. Périodiquement, cette loi est modifiée pour tenir compte des conditions d'hébergement.

La dernière modification en date revêt un caractère important et original, puisqu'il y est fait obligation aux maîtres de pensions de suivre une formation et de passer avec succès un examen la sanctionnant.

Originale, cette mesure l'est parce que Genève est le premier canton suisse à l'inscrire dans sa législation. Importante, surtout parce qu'elle met en évidence le fait qu'accueillir des personnes âgées ne s'improvise pas mais qu'il s'agit d'un métier pour lequel il faut se former.

Ainsi, cette obligation légale manifeste le désir des autorités de donner un droit de cité à une profession exigeant des compétences.

A ce jour, deux sessions ont eu lieu, dont une est actuellement en cours. Chaque session comporte 120 heures d'enseignement à raison de deux demi-journées hebdomadaires, le tout durant environ 3 mois.

L'enseignement s'adresse à un groupe limité à 12 personnes et s'effectue soit sous forme de cours, soit en stages pratiques (soins, animation).

Cette formation se décompose en 3 volets, distincts et complémentaires:

1. comptabilité, 40 heures
2. gestion, 30 heures
3. gérontologie, 50 heures.

Un contenu polyvalent

Tout en rafraîchissant des principes déjà connus, la **comptabilité** permet au maître de pension de prendre conscience qu'il y va du bien-être et du confort de ses pensionnaires qu'un établissement soit géré selon certaines règles qui ne souffrent pas l'improvisation.

La partie **gestion** donne l'occasion au groupe des participants d'échanger sur leurs expériences et d'acquérir des connaissances nouvelles quant à l'organisation concrète du travail: engagement et gestion du personnel, économi-que, alimentation, questions juridiques, etc. Quantitativement et qualitativement la plus importante, la partie **gérontologie** vise à améliorer la connaissance de la personne âgée dans son état de santé et ses relations affectives avec son entou-rage. Ainsi, après avoir appris à gérer un établissement, il est nécessaire d'en bien connaître la clientèle, de se bien connaître soi-même et de savoir de quels moyens techniques et humains l'on dispose pour contribuer non seulement à l'hébergement et aux soins, mais surtout à la promotion d'une véritable qualité de vie.

Déjà du positif

Avec le peu de recul que permet l'expé-rience de deux sessions, on peut tout de même dégager quelques enseignements apportés par cette entreprise:

1. S'ils ont été réticents au départ, les maîtres de pensions collaborent mainte-nant d'enthousiasme avec les autorités chargées de l'organisation de la forma-tion. Bien mieux, certains d'entre eux souhaitent poursuivre cette formation.

Actualité sociale

UNI 3^e âge

Conférences

et visites commentées

1^{er} juin: «Le nouvel ordre de la santé». D^r L. Bernard, ancien sous-directeur général de l'OMS.

6 juin: sujet réservé, à l'occasion du Dies Academicus (exceptionnellement, con-férence à 16 h. 15).

8 juin: «La solidarité des générations: une priorité de politique sociale». D^r A. Tevoeje, directeur général de l'Institut international d'études sociales.

13 juin: «Le pétrole. Origine et méthodes de prospection» (film).

15 juin: «A propos de la fête nationale, valeur des symboles: Grütli et Gothard». M. A. Berchtold, professeur à l'Univer-sité.

Ces conférences ont lieu à la salle Piaget, UNI II, à 15 h. 15.

Les deux premiers mardis de juin, visite du Château de Penthes, Pregny; du Service cantonal de la protection civile, Bernex; du Musée d'art et d'histoire; éventuellement de l'Organisation mon-diale de la propriété intellectuelle (OMPI). Renseignements: secrétariat, rue de Candolle 6, tél. 20 93 33, int. 2042.

« Activités du 3^e âge »:

Promenades pédestres

Organisées par le Centre social protes-tant. S'adresser au 20 78 11.

« Fête de la vie »

Suite aux quatre kermesses de la nature qui ont eu lieu ces dernières années, le WWF organise, en collaboration avec divers organismes écologiques, une grande fête de village qui aura lieu à **Meinier**, canton de Genève, les **9 et 10 juin**, avec la participation des associa-tions locales.

Sont prévus: jeux, parcours nature, promenades en calèche, tournois spor-tifs, activités artisanales, marché, stands d'information, bourse d'échange de jouets, marchés aux puces, buvettes et vente de pâtisseries, orchestres...

Pour s'informer ou participer bénévo-ement, s'adresser: WWF, case postale 28, 1212 Grand Lancy 2.

« L'Inédite »

Ouverture, en date du 1^{er} juin, d'une librairie destinée à faire connaître la littérature féminine et à offrir en même temps aux femmes un lieu de rencontre et de discussion. Ouverte à tous, elle est gérée par un groupe de 12 femmes qui travailleront à tour de rôle et bénévo-ement. Elle s'est constituée en coopéra-tive dont seules les femmes peuvent devenir membres, par l'acquisition de parts sociales. Adresse: rue des Barriè-res 1, Taverne de la Madeleine, case postale 487, 1211 Genève 3 Rive.

2. Entre eux, ils se percevaient auparavant comme concurrents; aujourd'hui, ils sont collègues, s'entraîdant même dans les moments difficiles.

3. Une «vie commune» de 120 heures permet aux uns et aux autres* de mieux prendre conscience de la réalité du travail de chacun.

4. Les personnes âgées sont les grandes gagnantes de l'affaire, car déjà l'on voit une amélioration des rapports et une plus grande compréhension entre maîtres de pensions, pensionnaires et leur entourage.

Chacun sait à quel point le placement en maison de retraite peut être ressenti comme la dernière extrémité à laquelle se résignent avec peine les personnes âgées et leur entourage. Il est à cet égard rassurant de savoir que cette opération douloureuse pour tous pourra être atténuée par la mise à disposition d'établissements de qualité, dirigés par un personnel dévoué et compétent, sans cesse préoccupé de promouvoir la qualité de vie et la dignité humaine en toutes circonstances.

J. P. R.

* L'organisme chargé de cette formation est également préposé par le Département de prévoyance sociale et de santé publique, à la supervision légale des établissements: il s'agit du CICPA, rue du Nant 6, 1211 Genève, tél. 36 37 37 auprès duquel toute information complémentaire peut être obtenue.

Centre aéré d'été pour enfants handicapés

Chaque jour, du lundi au vendredi, du 2 juillet au 24 août, activités en plein air à Collonges-Bellerive, maison «Les écu-reuils Guerig». Renseignements: Foyer Clair Bois, tél. 93 33 22 le matin.

LAUSANNE

Bien manger pour peu d'argent

Vendredi 6 avril, «Aînés» a assisté à l'inauguration d'une nouvelle salle à manger pour les personnes âgées de Prilly et environs, au ch. de la Confrérie 36. Plusieurs personnalités de Prilly et Lausanne étaient présentes, notamment MM. Riesenmey, syndic de Prilly, Sandoz, chef du Service de prévoyance sociale, Girardet, directeur de Pro Senectute Vaud, Mlle Golay et M. Marcel Blanc, respectivement présidente et secrétaire de l'association des repas chauds à domicile.

Après quelques messages de bienvenue, un apéritif fut servi dans cette belle salle qui connaîtra le succès qu'elle mérite: bien située, adaptée aux besoins des personnes âgées, accueillante et proposant des prix tout doux...

Rappelons que 4 salles à manger pour personnes âgées existent déjà à Lausanne:

Montriond, av. Dapples 50;
Béthusy, av. Charles-Sécrétan 2;
Entrebois, ch. d'Entrebois 13 bis;
Chailly, ch. du Devin.

Ces salles à manger répondent à un besoin sans cesse croissant et permettent aux personnes âgées de rester indépendantes le plus longtemps possible. Les intéressés peuvent s'annoncer par téléphone au (021) 22 12 41.

La recette de Tante Jo

Que diriez-vous d'un petit hors-d'œuvre facile à faire, sans cuisson, qui ne nécessitera qu'un quart d'heure de préparation?

Cocktail de crevettes

Il vous faut:

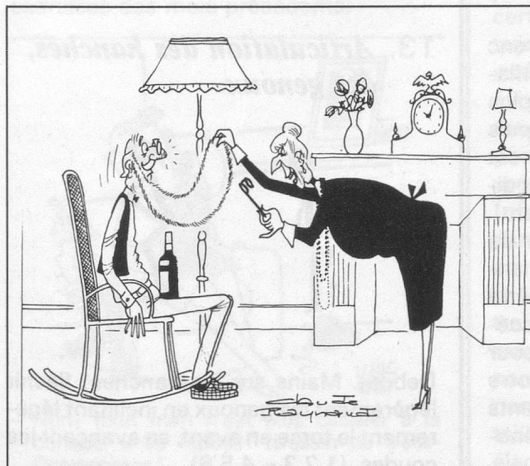
150 g de crevettes épluchées (congelées ou non);
1 citron;
1 cuillerée à soupe de cognac;
1 cuillerée de concentré de tomates ou de ketch-up;
quelques feuilles de salade;
1 bol de mayonnaise;
sel, poivre, curry.

Lavez vos feuilles de salade et disposez-les au fond de coupes à fruits (ou à champagne).

Préparez un bol de mayonnaise assaisonnée à la moutarde. Ajoutez-y le cognac, le jus du citron et un peu de curry, de poivre et de sel, ainsi que la cuillerée de concentré de tomates ou de ketch-up.

Mélangez crevettes et mayonnaise et disposez ce mélange dans les coupes.

Installez une demi-rondelle de citron au bord de chaque coupe et servez bien frais.



— Quarante six ans de mariage et tout cela pour découvrir que l'on a un mari qui boit en cachette!
(Dessin de Raynaud-Cosmopress.)

— Allô, Tokyo?...
Oui...
Ce serait pour une recette au riz...
(Dessin de Valls-Cosmopress.)

