

Prestations hôtelières

Voici les prestations qui vous sont proposées durant votre séjour à l'hôpital d'Avignon.

Télévision

Les chambres sont équipées d'un téléviseur pouvant recevoir 20 chaînes.

Veillez à ce que l'intensité sonore n'indispose pas vos voisins et le fonctionnement du service de soins.

Pour accéder aux programmes, des démarches sont à effectuer auprès de la société Telecom-Services située près de la caisse (zone E niveau 0), afin de procéder à l'ouverture des droits.

Le local est ouvert :

- > du lundi au vendredi de 10h à 17h45
- > le samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h45
- > les dimanche et jours fériés de 14h à 17h45.

Si vous souhaitez vous abonner, contactez les hôtessees en composant :

- > 34 44 à partir du poste fixe de votre chambre
- > 04 32 75 34 44 de l'extérieur.

Vous pouvez souscrire un abonnement TV directement sur le téléviseur de votre chambre. Ce service est accessible 24h/24 7j/7 depuis le menu général de votre téléviseur. Sélectionnez l'icône Achat Forfait et suivez les étapes.

Les téléviseurs personnels sont interdits dans l'enceinte de l'établissement.

Téléphone

Vous pouvez recevoir des appels gratuitement depuis l'extérieur. Un numéro à 10 chiffres vous sera communiqué par la société Télécom-Services. Vous pouvez créditer une ligne téléphonique afin d'appeler l'extérieur. Un code personnel vous sera communiqué par l'hôtesse.

L'usage des téléphones portables est déconseillé.

Courrier

Un vagemestre est chargé de la distribution du courrier personnel.

Les livraisons de colis personnels (hormis les colisimos), fleurs, nourriture, etc, par la poste ou par coursier sont interdites pour des raisons de sécurité.

Le courrier départ peut être, soit déposé dans la boîte aux lettres située dans le hall d'entrée principale et dans le hall du Village, soit remis au personnel du service.

Vous pouvez recevoir un courrier en demandant à vos correspondants de bien préciser votre nom et votre service d'hospitalisation, selon le modèle suivant :

Centre Hospitalier d'Avignon
Vos nom et prénom
Service d'hospitalisation
305 Rue Raoul Follereau
84902 AVIGNON CEDEX 9

Restauration

À votre arrivée dans l'unité de soins, en fonction de votre pathologie, le médecin vous prescrira une alimentation adaptée qu'il conviendra de respecter et qui pourra être réévaluée au cours de votre séjour. Il vous sera possible à tout moment de signaler aux personnels du service vos souhaits particuliers et difficultés rencontrées (problème de mastication, goûts alimentaires...) pour une modification de vos repas en conséquence. **Sur prescription médicale, une consultation avec une diététicienne pourra être réalisée afin de définir un programme alimentaire et des conseils nutritionnels personnalisés.**

Il est interdit d'apporter des boissons et des denrées alimentaires de l'extérieur et de les consommer.

Le "fait-maison"

Le service Restauration, appelée Unité Centrale de Production Culinaire (UCPC), du Centre Hospitalier d'Avignon est composée de 27 agents hospitaliers dont 21 diplômés du CAP de Cuisinier.

Ces professionnels sont attachés au respect des produits et des patients. Leur métier implique une grande responsabilité face aux consommateurs dont vous faites partie. Aussi :

- > les recettes sont élaborées en étroite collaboration avec une diététicienne
- > les matières premières font l'objet d'une sélection toute particulière
- > les repas sont faits maison dans le respect des règles strictes en matière d'hygiène, de diététique, et de qualité organoleptique et gustative des préparations

et ce avec la volonté d'améliorer en permanence les prestations en produisant des plats équilibrés, sains de qualité et accessibles à tous.

Pour répondre à ces exigences, des enquêtes de satisfaction sont réalisées régulièrement :

- > analyses statistiques
- > prélèvements bactériologiques
- > plateaux tests

afin de vérifier la qualité des produits d'un point de vue nutritionnel, organoleptique et gustatif.

Les plats sont produits selon un système de liaison froide permettant de servir 2 500 repas par jour, soit 850 000 repas par an.

La liaison froide (refroidissement rapide après cuisson, puis conservation au froid), est une méthode qui permet de différer dans le temps et dans l'espace l'étape de la production et de la consommation des repas.

Les préparations culinaires sont ainsi produites en respectant des conditions optimales d'hygiène selon une réglementation spécifique : règlements européens n° 178/2002, 852/2004, 853/2004 (règlements du « paquet hygiène ») ; d'où le choix du conditionnement en barquettes thermoscellées, garantissant la qualité sanitaire du contenu et leur traçabilité :

- > barquettes noires = plats salés
- > barquettes blanches = plats naturels sans sauce
- > barquettes oranges = plats sans sel.

Notre savoir-faire : assurer une alimentation goûteuse, saine et adaptée aux besoins du patient pour contribuer à son rétablissement et à sa qualité de vie.



Bibliothèque des patients

Les patients valides peuvent se rendre à la bibliothèque située au rez-de-chaussée de la zone B les lundi, jeudi et vendredi de 14h30 à 16h30. Autrement, une équipe viendra à votre rencontre, les lundi, jeudi et vendredi de 14h à 16h afin de vous proposer des livres.

Les ouvrages qui vous sont confiés pendant votre séjour doivent impérativement être restitués au service qui vous a accueilli, le jour de votre départ.

Interprètes

Pour vous aider, des personnels hospitaliers peuvent faire office d'interprètes.

Renseignez-vous auprès du cadre de santé de votre service.

Soutien scolaire

Un soutien scolaire est proposé aux enfants hospitalisés pendant plus d'une semaine.

 EN SAVOIR PLUS

- > [L'école à l'hôpital](#)



contact@ch-avignon.fr

Votre