

Ref. GF105

Cuisine thérapeutique : mise en place d'un atelier

OBJECTIFS

- ▶ Permettre aux professionnels d'acquérir les techniques d'animation nécessaires à la mise en place d'un atelier, et de proposer une activité cuisine permettant le maintien de l'autonomie, de la relation à l'autre tout en trouvant/ retrouvant le plaisir de cuisiner.
- ▶ Intégrer l'atelier cuisine comme un "projet santé" dans le cadre du projet d'établissement.

PROGRAMME

- ▶ Caractéristiques de l'alimentation de la personne âgée : besoins nutritionnels, points d'attention, importance des 5 sens et du plaisir alimentaire
- ▶ Définir le public, le contexte, les objectifs et la planification de l'atelier cuisine thérapeutique grâce à des outils simples de méthodologie de projet en éducation à la santé
- ▶ Organiser l'atelier cuisine thérapeutique de manière optimale
 - fiche recette
 - matériel
 - fiche pédagogique
 - répartition des tâches
- ▶ Utiliser des techniques d'animations pour redonner la confiance, maintenir la socialisation et la vie de groupe, la stimulation cognitive et sensorielle des personnes âgées
- ▶ Découvrir des outils pédagogiques et des structures ressources en éducation nutritionnelle
- ▶ Hygiène et sécurité en atelier cuisine : les règles de base
- ▶ Intérêt de l'atelier intergénérationnel.



Méthode pédagogique : Recueil des attentes. Etudes de cas issus des pratiques professionnelles, apports théoriques et méthodologiques, mises en situation, travail en sous-groupes
Remise d'un support écrit. Evaluation des acquis en début et fin de stage.

Personnes concernées / Prérequis : Tout personnel concerné par les temps d'animation auprès de personnes âgées

Animation : Diététicien

Nombre de participants : 10 personnes maxi

DPC : nous consulter

Durée : 4 jours, soit 28 heures

INTRA

Ce stage peut être organisé
dans votre établissement
avec un tarif groupe.



GERFI+ S.A.S. au capital de 250 000€
SIRET 393 456 892 00024 - Code NAF 8559A - RCS La Rochelle



