

Ref. S147

## **Atelier cuisine : modalités de mise en œuvre et d'animation**

### **OBJECTIFS**

► Acquérir les connaissances théorique et pratique de base nécessaires à la mise en place d'un atelier cuisine en institution développant auprès de l'utilisateur, la notion d'alimentation dans toutes ses dimensions et favorisant son autonomie alimentaire de la conception à la consommation.

### **PROGRAMME**

- Notion d'alimentation dans toutes ses dimensions
  - la relation à l'alimentation
- La mise en place d'un atelier cuisine : quelle démarche ?
  - besoins - attentes - objectifs - public - approches pédagogiques - évaluation
- Conception des menus
  - structures de repas
  - quantités à mettre en œuvre
  - budget compté
  - liste des courses
- Achats
  - lieux d'achats
  - bons placements alimentaires : qualité nutritionnelle au meilleur prix
- Cuisine
  - répartition des tâches et production
  - présentation des plats
  - risques
  - règles d'hygiène
  - accompagnement des personnes



**Méthode pédagogique** : Recueil des attentes. Etudes de cas issus des pratiques professionnelles, apports théoriques, législatifs, méthodologiques, mises en situation, travail en sous-groupes, vidéo, apports pratiques

Remise d'un support écrit. Evaluation des acquis en début et fin de stage.

**Personnes concernées / Prérequis** : Tout personnel travaillant auprès de personnes en situation de handicap ou de fragilité

**Animation** : Diététicien

**Nombre de participants** : 10 personnes maxi

**DPC** : nous consulter

**Durée** : 5 jours, soit 35 heures

## INTRA

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

Lieu	Sessions programmées	Droits d'inscription
 La Rochelle (17)	Du 09/05/2022 au 13/05/2022	1400 €



