

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'usager, 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 oeuvre
 - 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



Méthodes pédagogiques : 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 08/04/2024 au 12/04/2024	1 545 €

