

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.

Méthodes pédagogiques :

Autoévaluation en amont de la formation

Recueil des attentes

Études de cas issus des pratiques professionnelles, apports théoriques et méthodologiques, mises en situation, travail en sous-groupes

Remise d'un support écrit. Fin de stage : évaluation des acquis

Personnes concernées / Prérequis :

Tout personnel concerné par les temps d'animation auprès de personnes âgées

Animation : Dietéticien

Nombre de participants : 10 personnes maxi

DPC : nous consulter

Durée : 4 jours, soit 28 heures

INTRA

Cette formation peut être organisée
dans votre établissement
avec un tarif groupe.



PROGRAMME *Catalogue 2025*

- ▶ 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

