

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.

Méthodes pédagogiques :

Autoévaluation en amont de la formation

Recueil des attentes

Études 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. Fin de stage : évaluation des acquis

Personnes concernées / Prérequis :

Tout personnel travaillant auprès de personnes en situation de handicap ou de fragilité

Animation : Diététicien

Nombre de participants : 10 personnes maxi

Durée : 5 jours, soit 35 heures

INTRA

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

Lieu

 LA ROCHELLE (17) Du 07/04/2025 au 11/04/2025

Sessions programmées

Droits d'inscription

1620 €



PROGRAMME *Catalogue 2025*

- ▶ 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

