Tel : 05 46 50 64 63
E-mail : contact@gerfiplus.fr

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.

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 formation : évaluation des acquis et de la satisfaction

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

Prérequis : aucun prérequis

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 (nous consulter).

Inter :

Lieu	Sessions programmées	Droits d'inscription
LA ROCHELLE (17)	Du 07/04/2025 au 11/04/2025	1 620 €

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