

## 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

