

Ref GF105

## 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

### PROGRAMME

- ▶ 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.

**Méthode pédagogique** : Recueil des attentes. Etudes de cas issus des pratiques professionnelles, apports théoriques et méthodologiques, mises en situation, travail en sous-groupes



**Personnes concernées / Prérequis** : Tout personnel concerné par les temps d'animation auprès de personnes âgées

**Animation** : Dietéticien

**Nombre de participants** : 10 personnes maxi

**Durée** : 4 jours, soit 28 heures

**DPC** : nous consulter

## INTRA

Ce stage peut être organisé dans votre établissement avec un tarif groupe.



GERFI+ S.A.S au capital de 250 000€  
SIRET 393 456 892 00024 - Code NAF 8559A - RCS La Rochelle

