



Durée
2 jours



Tarif
Tarif de groupe : nous consulter



Pour qui ?

Aide-soignant, aide médico-psychologique,
assistante de soins en gériatrie,
animateur

PRÉSENTATION

Contexte : Les ateliers cuisine, bien que simples en apparence, jouent un rôle clé dans la réhabilitation sociale et cognitive des résidents. Ils favorisent l'autonomie, le bien-être et les relations sociales tout en répondant à des exigences diététiques et sanitaires précises. Un atelier cuisine est une activité structurante mêlant créativité culinaire et objectifs thérapeutiques.

But : Cette formation permet aux professionnels de concevoir et d'animer des ateliers cuisine adaptés aux capacités et besoins des résidents, notamment ceux ayant des troubles moteurs ou cognitifs. Elle vise à renforcer leur participation active, tout en respectant les normes diététiques et sanitaires, pour favoriser leur autonomie et leur bien-être.



OBJECTIF DE LA FORMATION

- Définir les types d'animation autour de la cuisine adaptés et appréhender la méthodologie d'organisation et d'animation
- Mettre en place des ateliers cuisine adaptés aux besoins et attentes des résidents aux réalités institutionnelles et en phase avec les obligations réglementaires



PROGRAMME

Jour 1

- La démarche de mise en œuvre d'un atelier cuisine
- Les principes à respecter en termes de diététique et de gestion du risque sanitaire pour proposer des ateliers adaptés et sécuritaires

Jour 2

- Les méthodes et outils pour animer un atelier cuisine
- La mise en œuvre d'un atelier cuisine permettant d'identifier les points de vigilance et les ajustements à opérer en situation concrète



PRÉREQUIS

Être en situation d'animer des ateliers cuisine au sein de son établissement



ACCESSIBILITÉ HANDICAP

L'IFSO demande à être informé sur les situations de handicap des stagiaires afin d'adapter les modalités pédagogiques aux objectifs de la formation, et de prendre en compte les moyens de compensation du handicap.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Notre approche met l'accent sur une pédagogie active et réflexive qui place le participant au centre de la formation. Différentes méthodes sont proposées en mettant l'accent sur la dynamique de groupe. L'expérience professionnelle de chacun est mobilisée pour faciliter l'application des connaissances en situation de travail.



MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Tout au long de la formation, les compétences des participants sont évaluées à l'aide de différents outils tels que : quiz, études de cas, mise en scène, etc. A la fin de la formation, chaque participant reçoit un Certificat d'évaluation des connaissances acquises.

Contact

fc@ifso-asso.org - 02 41 72 17 43

Mise à jour : 24 décembre 2024 - Téléchargement : 9 juillet 2025

<https://www.ifso-asso.org/formations-continues/animer-un-atelier-cuisine-de-la-conception-a-levaluation/>