Animer un atelier cuisine de la conception à l'évaluation

Durée
2 jours

Tarif
Tarif de groupe : nous consulter

Pour qui ?
Aide-soignant, aide médico-psychologique, assisant de soins en gérontologie, animateur

PRÉSENTATION

Les mille et une facettes d'un atelier cuisine …
Vivre l'expérience d'un atelier cuisine pour comprendre les enjeux d'une animation. Quantité d'actes, de gestes, d'odeurs, de sensations sont déposés au gré des jours dans la mémoire. Ce capital émotionnel et procédural gigantesque, à l'échelle d'une vie, peut se réactiver au cours d'une animation centrée sur une activité de la vie quotidienne, la cuisine.
Solliciter la participation d'une personne dont la mémoire s'effeuille permet à la fois d'animer la dimension affective, sociale, culturelle, physique et cognitive, de maintenir l'autonomie, de valoriser le sentiment d'utilité et de favoriser les relations sociales. Aussi simple et ordinaire qu'il puisse paraître, l'atelier cuisine est une activité réellement structurante pour le résident et contribue à maintenir ses capacités physiques et cognitives en mobilisant ses 5 sens.
Sa réalisation nécessite des compétences spécifiques lorsqu'il s'inscrit comme un véritable support de réhabilitation sociale et cognitive. Cette formation basée sur la réflexion et l'action propose de penser les conditions d'une animation et d'en comprendre les enjeux afin de la rendre transférable à tout autre domaine d'activité.

OBJECTIF DE LA FORMATION

- Concevoir, réaliser et évaluer un atelier cuisine destiné à un public atteint de troubles cognitifs.
- Animer un atelier en personnalisant l'accompagnement.
- Adapter l'atelier en fonction des réalités institutionnelles : groupe hétérogène, espace, normes d'hygiène, moyens disponibles…

PROGRAMME

Organiser et animer des ateliers cuisine permet de favoriser l'autonomie, le bien-être et la socialisation des personnes accueillies au sein d'un l'établissement.

La formation Atelier cuisine créé du lien entre le projet d'animation et le projet d'établissement.

Après le développement d'un argumentaire autour de l'atelier cuisine, les notions d'apprentissage et de pédagogie sont distinguées (outils et méthodes).

Seront abordés :
- Les 5 sens autour de la cuisine.
- Les différentes types d'ateliers cuisine : du repas quotidien à l'animation culinaire ponctuelle.
- Les définitions des objectifs d'un atelier cuisine dans ses différentes étapes.
- La Fiche projet d'activité (besoins, objectifs, moyens, évaluation, fréquence, nombre de participants).
- La dynamique de groupe lors d'ateliers.

Objectifs pédagogiques :
- Situer l'atelier dans le cadre du projet d'établissement.
- Réaliser une fiche projet.
- Valoriser les savoir-faire des personnes aidées.
- Repérer les critères d'évaluation. Analyser sa pratique professionnelle

PRÉREQUIS

Exercer en structure médico sociale

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 démarche met l'accent sur une pédagogie active et réflexive qui place le participant au cœur de la formation. Des méthodes variées sont proposées en privilégiant la dynamique de groupe. L'expérience professionnelle de chacun est mobilisée afin de faciliter la mise en œuvre des connaissances dans les situations de travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

En fin de formation les acquis des participants sont évalués à l'aide de divers outils tels que : quiz, études de cas, mise en situation, réalisation d'une production

Contact

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

Mise à jour : 27 mai 2023 - Téléchargement : 5 mai 2024

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