

Atelier cuisine : modalités de mise en œuvre et d'animation

Financement
Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif
Organisme responsable et contact
GERFI + TARDET MYRIAM 05.46.50.64.63 contact@gerfiplus.fr
Accès à la formation
Publics visés :
Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)
Sélection :
Inscription obligatoire par un conseiller en insertion professionnelle
Niveau d'entrée requis :
Sans niveau spécifique
Conditions d'accès :
tout public
Prérequis pédagogiques :
Non renseigné
Contrat de professionnalisation possible ?
Non

Objectif de la formation

? 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.

Contenu et modalités d'organisation

La mise en place d'un atelier cuisine : quelle démarche ? - besoins - attentes - objectifs - public - approches pédagogiques - évaluation L'alimentation par les sens (le goût) et non par le sens (nutritionnalisation) - comment naît le goût pour les aliments ? - la relation à l'alimentation des convives. Le cercle vicieux de la nutritionnalisation - les comportements alimentaires : sélectivité, néophobie et ARFID Choix des menus - structures de repas, les piliers pour un équilibre santé, le choix des matières grasses pour cuisiner - quantités à mettre en oeuvre - maîtrise du budget : les leviers pour respecter l'enveloppe - liste des courses Achats - lieux d'achats - reconnaître les bons placements alimentaires : quel produit pour une qualité nutritionnelle optimale ? Quid du - repérer les marqueurs de transformation - reconnaître les labels bio, équitables et durables des initiatives des marques et distributeurs Cuisine - ustensiles : les essentiels en quel matériau ? - aides techniques adaptées à la préparation des repas (matériel d'ergothérapie) - répartition des tâches, organisation et production - règles d'hygiène et de sécurité : plat témoin ? traçabilité ? - accompagnement des personnes Conception et réalisation d'un repas complet en laboratoire de cuisine

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours **Non renseigné**
Commentaires sur la parcours personnalisable **5 jours de formation consécutifs**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00423422	du 08/04/2024 au 12/04/2024	La Rochelle (17)	GERFI +	Non éligible		
00552073	du 07/04/2025 au 11/04/2025	La Rochelle (17)	GERFI +	Non éligible		
00659379	du 30/03/2026 au 03/04/2026	La Rochelle (17)	GERFI +	Non éligible		