

## 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 œuvre - 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
<b>00423422</b>	du 08/04/2024 au 12/04/2024	La Rochelle (17)	GERFI +		Non éligible	
<b>00552073</b>	du 07/04/2025 au 11/04/2025	La Rochelle (17)	GERFI +		Non éligible	
<b>00659379</b>	du 30/03/2026 au 03/04/2026	La Rochelle (17)	GERFI +		Non éligible	