

Concevoir des ateliers culinaires à visée thérapeutique

Objectifs :

- Comprendre les enjeux liés à l'équilibre alimentaire pour les personnes accueillies
- Connaître les effets du vieillissement et des pathologies associées sur la prise alimentaire
- Identifier les différents types de visée thérapeutique
- S'approprier les principes et techniques fondamentales de l'animation d'un atelier culinaire à visée thérapeutique
- Savoir adapter la mise en place d'ateliers culinaires aux profils et capacités des personnes accueillies

Programme :

L'équilibre alimentaire

- Les différentes recommandations sur la qualité nutritionnelle et leurs déclinaisons opérationnelles dans les établissements
- Les éléments et repères fondamentaux de nutrition
- L'intérêt nutritionnel des différentes familles d'aliments
- L'évolution des habitudes, appétences, aptitudes alimentaires en fonction du vieillissement et des différentes pathologies

Les ateliers culinaires à visée thérapeutique

- Les différents types de visée thérapeutique d'un atelier culinaire
- La place des 5 sens lors d'un repas
- Les enjeux socio-affectifs et relationnels de l'alimentation
- L'éducation à l'alimentation équilibrée
- Le choix des ingrédients dans la stimulation des sens et du plaisir gustatif
- La présentation, les suggestions de recettes et les menus en fonction des alimentations tolérées par les personnes accueillies

La mise en place d'ateliers culinaires à visée thérapeutique

- Les objectifs poursuivis, les moyens et l'organisation d'ateliers culinaires à visée thérapeutique
- L'adaptation des ateliers et du matériel en fonction des profils et des capacités des personnes accueillies
- Les différentes formes de participations
- Les aspects pratiques, techniques et points de vigilance
- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à respecter
- Le rôle et la place de l'accompagnant lors d'une séance
- Les outils de suivi et d'évaluation des ateliers culinaires

Mise en place d'un plan d'application des acquis de la formation

Bilan, évaluation des acquis de la formation et de la satisfaction des participants

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Co-construction des savoirs avec les participants afin d'ancrer plus durablement les acquis

- Regards croisés, analyse de situations vécues par les participants et de cas pratiques généralisés et anonymisés, issus du fonctionnement d'établissements médico-sociaux
- Réflexions individuelles et collectives
- Mutualisation de bonnes pratiques
- Mise en place d'un plan d'application individuel des acquis de la formation

Modalités d'évaluation

- Test de positionnement
- Suivi de la progression individuelle et collective tout au long de la formation
- Evaluation des acquis (tests, exercices, études de cas, mises en situation) avec remise d'une attestation des compétences acquises accompagnant le certificat de réalisation de la formation
- Evaluation de l'intégration des notions clés dans le cadre de l'écriture du plan d'application individuel des acquis de la formation

Profil du formateur : Formateur diététicien expérimenté

Durée : 2 jours (14 heures)

Public : Tout professionnel d'un établissement

Prérequis : aucun

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Au-delà des lieux de formation inter qui sont accessibles aux personnes à mobilité réduite, nous nous engageons à rendre nos **formations accessibles à tous**, et à trouver la meilleure solution afin que chacun puisse en bénéficier.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous remercions de prendre contact avec **Clara SPEICHER, Directrice et Référente Handicap** à l'adresse clara.speicher@coimparo.fr

Nous ferons le point sur votre situation et sur les ajustements nécessaires pour suivre la formation dans les meilleures conditions.

Vous serez également accompagné/e tout au long de votre parcours de formation pour s'assurer que les ajustements et compensations mis en œuvre répondent bien à vos besoins.

Pour toute demande de mise en place de formation au sein de votre établissement, contacter notre équipe au 06 51 10 76 92 ou par mail à l'adresse contact@coimparo.fr

Co'Imparo s'engage à apporter une réponse personnalisée à vos demandes de devis et vos inscriptions dans un délai de 7 jours ouvrés maximum.

Délai moyen de mise en place de la formation suite à une demande : 1 mois (hors demande urgente).