

# Concevoir et animer un atelier culinaire thérapeutique en EHPAD

*La cuisine : vecteur de convivialité et pilier du maintien de l'autonomie face aux limitations. La cuisine thérapeutique est orientée vers le bien-être et l'allègement de certaines souffrances. Les capacités cognitives, physiques et émotionnelles sont stimulées selon l'objectif défini et grâce à la créativité des participants. Aspects organisationnels, matériels, la sécurité alimentaire... Cette formation vous propose de prendre en main les clés de la bonne mise en place des ateliers culinaires.*

## OBJECTIFS

- ✓ Envisager l'alimentation comme une activité conviviale et riche de sens chez la personne âgée
- ✓ Découvrir les différents types d'ateliers en les adaptant aux besoins des résidents
- ✓ Connaître la réglementation applicable aux ateliers culinaires en prévention des intoxications alimentaires
- ✓ Elaborer et animer un projet d'atelier en culinothérapie

## CONTENU

### JOUR 1 | matin | 3 h 30

- Le concept des ateliers culinaires thérapeutiques
- Les besoins des personnes et leurs limitations
- Le choix des objectifs
- Les clés indispensables pour un atelier efficace
- La clarification des besoins alimentaires chez la personne âgée
- Le choix des recettes en lien avec les objectifs

### JOUR 1 | après-midi | 3 h 30

- Le plaisir de manger autour des 5 sens
- Les alimentations thérapeutiques : les textures...
- Les limites du résident et de l'environnement
- Le cadre législatif
- Le choix du local et du matériel
- Les mesures sanitaires
- Les protocoles et les documents à tracer
- Les aliments à risque : les œufs, le jardin et les récoltes...

### JOUR 2 | matin | 3 h 30

- La stimulation sensorielle et les dégustations guidées
- L'impact des pathologies dans l'acte alimentaire
- L'élaboration d'un projet en lien avec la perte de motricité
- La préparation des différents outils et l'adaptation des ustensiles aux capacités du participant
- Les clés de la communication en animation

### JOUR 2 | après-midi | 3 h 30

- La mise en pratique des ateliers cuisines thérapeutiques conçues en groupe
- La gestion du temps et des participants
- Les actions correctives et les points de vigilance
- Les outils de suivi et d'évaluation des ateliers
- La mobilisation pluridisciplinaire dans les projets en culinothérapie



#### Formateur

Isabella Settesoldi



#### Durée

2 jours (14 heures)



#### Public

Professionnel intervenant auprès de la personne âgée au cours des repas  
12 stagiaires maximum



#### Prérequis

Aucun



INTRA ou INTER-établissements



#### Prix

INTRA : 1 350 €/jour pour le groupe  
INTER : 300 €/jour/personne

#### Modalités techniques et pédagogiques

- Modalités de mise en œuvre : présentiel
- Éléments matériels et techniques : support pédagogique, diaporama, jeux, pratique en cuisine
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : échanges d'expériences et réflexion de groupe, exercices dégustation, mises en situation pratiques et débriefing constructif

#### Suivi et évaluation des acquis

- Recueil des attentes du commanditaire et des stagiaires
- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Évaluation des acquis à l'entrée : quizz
- Évaluation des acquis en continu : participation aux échanges et aux ateliers
- Évaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation : questionnaire