

## Atelier « Cuisine »



**Date de rédaction :** janvier 2022

**Noms et prénoms :** Lechien Jean-François – Palermo Mathilde –  
Tel Laurence

**Fonction :** **Educateurs** - Paramédical



### A quelle attente ou à quel besoin va répondre ce projet d'animation et d'accompagnement ?

Il s'agit d'animer un atelier « cuisine » en tant qu'éducateurs au sein d'un foyer occupationnel pour personnes adultes présentant un handicap mental.

L'objectif principal est de préparer des repas pour 9 équipes de l'institution la semaine et 5 équipes le week-end.

L'idée également est de favoriser la connaissance et le goût de l'alimentation chez la personne handicapée, de profiter de l'ambiance de la cuisine ; soit sentir, goûter... et ce, peu importe le niveau fonctionnel ou le degré d'autonomie du résident.

Les éducateurs de l'atelier cuisine se réunissent une fois par mois pour élaborer les menus du week-end et organiser le travail hebdomadaire entre eux trois.

### Activités prévues :

Les journées s'organisent en fonction des résidents et des besoins institutionnels (festivités ou autres)

- Préparations culinaires (bar à soupes ou autre) avec des résidents ayant des niveaux différents : il s'agit en fait d'occuper également des niveaux plus faibles en adaptant l'activité « cuisine ». La soupe est servie tous les matins vers 11h.
- Service traiteur pour les repas de midi en semaine pour les équipes des Anémones – Fauvettes – Envol – Opale – Calypso – Oasis – Pavillon - Cap et Estuaire (180 personnes)  
Il s'agit de préparer un repas pour les équipes les plus fragiles.  
L'éducateur est responsable des commandes pour le service traiteur, en lien avec la comptabilité. Il est garant de la gestion du budget imparti. Les commandes sont passées par Jean-François, en accord avec ses collègues de la cuisine.
- Service traiteur pour les repas de midi des week-ends pour les équipes des Anémones – Fauvettes – Envol – Opale et Calypso (80 personnes)  
Il s'agit de préparer le repas du week-end pour les équipes les plus fragiles. Ces repas sont préparés fin de semaine par les éducateurs de l'atelier cuisine et entreposés en cuisine pour le week-end. Les menus sont décidés en concertation entre les éducateurs de l'atelier cuisine et suivent les légumes de saison.
- Elaboration de repas pour les différentes fêtes (festival Rock, Carnaval, marche printanière, fête de septembre et fête de Noël)

### Quels sont les objectifs ciblés ?

Connaissances théoriques : pourquoi mange-t-on, d'où viennent les aliments, le classement des aliments par famille, par saisons...

Connaissances pratiques :

- apprentissage à l'hygiène corporelle et alimentaire (cfr rapport de l'AFSCA)
- sensibilisation au gaspillage
- respect du matériel (ne pas l'abîmer, pouvoir l'entretenir et le ranger aux endroits adéquats)
- écoute et application des consignes
- apprentissage de la technique culinaire : pouvoir se servir des différents ustensiles et pouvoir maîtriser les processus de cuisson
- organisation de la tâche (préparer le matériel et les ingrédients et nommer les choses)
- apprentissage à se tenir à une tâche du début jusqu'à la fin
- auto- évaluation de quel type de matériel (grandeur, profondeur et forme du récipient) pour tel geste à accomplir (« pour un dl de lait, ne pas prendre une grande marmite »)
- travail en équipe et de façon conviviale
- généralisation des gestes acquis (passer de l'épluchage d'une pomme à celui d'une carotte)
- enchaînement d'un geste culinaire vers un autre (passer de l'épluchage d'une carotte au découpage)
- évaluation de la tâche accomplie (ex : la vaisselle est-elle bien lavée ? Le légume a-t-il été épluché correctement ?)
- acceptation que l'activité « cuisine » est au service de la collectivité (« je n'aime pas les champignons, donc, je ne cuisine pas pour les autres »)

### **Préciser la collaboration possible avec les autres équipes**

- . Collaboration avec le groupe « Cuisine ». Afin d'affiner la méthodologie et la pédagogie utilisée, un groupe de travail s'est constitué avec les éducateurs d'hébergement référents en cuisine. Cela concerne les équipes telles que les Niouzz, Studios, Brasménil, Verrerie et Extérieurs où des apprentissages en cuisine sont réalisés le matin en équipe. Ce groupe se réunit avec le coordinateur pédagogique tous les trimestres afin de réfléchir sur les étapes de l'apprentissage à mettre en place, les outils didactiques à utiliser en fonction du projet des équipes mais aussi en fonction du projet individuel des résidents. L'éducateur d'ateliers responsable du projet cuisine participe à ces réunions pour partager ses observations relatives aux résidents et contribue à la création et à la formalisation du livre de cuisine institutionnel adapté.
- . Collaboration avec les autres ateliers lors des semaines à thèmes et lors de toutes les activités institutionnelles.