

Atelier « Gâteaux & Co. »



Date de rédaction : Avril 2022

Nom et prénom: Céline Opsomer

Fonction: **Educatrice ateliers**

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

L'atelier « Gâteaux & Co »

- Les besoins physiologiques à travers la dégustation agréable d'une petite douceur.
- Le besoin d'appartenance à travers les échanges lors de l'atelier, l'entraide lors de la création des pâtisseries.
- Le besoin d'estime à travers la reconnaissance d'un travail bien fait, par l'éducateur et par les pairs.
- Besoin d'accomplissement à travers le résultat final obtenu après le travail fourni.

Quels sont les objectifs ciblés ?

1) Partie pâtisserie, gâteaux d'anniversaire :

- Travailler la dextérité manuelle
- Découverte des sens
- Maintien des acquis de base (lire, calculer)
- Valoriser le résident par la confection de gâteaux réalisés pour d'autres résidents
- Pouvoir remplir une liste de courses en cochant les éléments manquants
- Créer une ambiance sympathique qui amène à la détente (musique,...)
- Permettre à chacun de trouver sa place lors de la réalisation. (lecture des étapes de la recette, réalisation, dégustation)

2) Partie jeux de société

- Travailler la dextérité manuelle
- Laisser place à la créativité
- Développer l'imagination
- Valoriser les idées du résident et leur donner un sens par le biais d'un projet.
- Créer une ambiance sympathique qui amène à la détente.

Préciser la collaboration possible avec les autres équipes

Collaboration avec l'ensemble des ateliers à l'occasion des festivités institutionnelles et des semaines à thèmes.