



Atelier « Cuisine »

9/12/2024



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. *Ce sont des résidents distincts, le matin et l'après-midi et chaque jour de la semaine avec des niveaux d'autonomie différents.*

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 (Jean-François, Mathilde et Laurence) suivent les menus élaborés par la diététicienne, tout comme les équipes. *Lors des festivités institutionnelles, les repas ne suivent pas les menus de la diététicienne et sont en général plus festifs (barbecue, hamburger...)*

Activités prévues :

- Bar à soupes avec des résidents: 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 - Niouzz et Estuaire (200 personnes) (*le nombre de repas par équipe est affiché dans la cuisine ainsi que la liste des allergies des résidents*)
- Service traiteur pour les repas de midi des week-ends pour les équipes des Anémones – Fauvettes – Envol – Opale - Niouzz et Calypso (100 personnes)
- 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 les autres ateliers lors des semaines à thèmes (activités différenciées lors des congés scolaires belges avec des thèmes spécifiques) et lors de toutes les activités institutionnelles.

Fiche technique de l'organisation journalière

Le matin (entre 8h30 et 12h)

-mise en tenue des éducateurs de l'atelier cuisine (dépôt des vêtements et effets personnels dans les casiers prévus à cet effet dans l'arrière-cuisine-, nettoyage des mains, port du tablier, des gants, de la charlotte et des chaussures de sécurité)
-vérification de la température de la chambre froide et des frigos et report de l'information sur la feuille placée sur le frigo
-vérification des dates de péremption des aliments de la chambre froide
-prise de connaissance du menu 'du jour et du lendemain' et de la recette détaillée (farde prévue à cet effet) pour répartir le travail pour les résidents- <i>cuisine jour -1</i>
-sortie des légumes du frigo et placement sur le plan de travail
-arrivée des résidents
-mise en tenue des résidents (dépôt des vestes au porte-manteau du couloir-enlèvement des bijoux-nettoyage des mains- pose des charlottes et des gants-enfilage des tabliers)
-placement des résidents à la table, dans l'arrière-cuisine avec les ustensiles et les légumes à découper
-mise en route des résidents pour les différentes tâches (nettoyage des légumes, épluchage, découpe, confection et cuisson de la soupe) et la vaisselle
-sortie des plats de repas et cuissons diverses (basse température pour le four)
-fin de matinée : dispatching des repas dans les bacs isothermes, vérification des températures (minimum 70 degrés pour les plats chauds et – de 7 degrés pour les plats froids)
-nettoyage et rangement du travail effectué la matinée

Le midi (entre 12h et 13h30)

-accompagnement aux repas de certains résidents qui dînent dans l'arrière-cuisine ainsi qu'aide au rangement et à la vaisselle
-anticipation des tâches de l'après-midi (mise en route de certaines cuissons)

L'après-midi (13h30-16h)

-arrivée des résidents (autre groupe) et mise en tenue
-anticipation du repas du lendemain par les éducateurs
-répartition des tâches et installation aux différents postes de travail (cf matin)
-15h15 : nettoyage général-vaisselle et rangement de la cuisine

Tâches spécifiques

-tous les jours :

>rédaction de la fiche de surveillance (cf pièce jointe)

>préparation d'un plat témoin placé dans la chambre froide (72h)

>réalisation de soupe qui est distribuée dans 'les bureaux' après vérification de la température (70

degrés)

-le lundi : réalisation des commandes alimentaires

-le jeudi et le vendredi : réception des aliments et vérification des températures de ceux-ci

-le vendredi après-midi est consacré à un nettoyage *encore plus en profondeur*