

## FORMATION PROFESSIONNELLE

# CONCEVOIR ET ANIMER UN ATELIER CUISINE

### Objectifs pédagogiques

- Maîtriser toutes les étapes nécessaires pour mener à bien un atelier cuisine pédagogique, auprès d'adultes.
- Découvrir des outils et des techniques d'animation pour rendre l'atelier ludique et participatif.

### Programme

#### Matin

La préparation d'un atelier cuisine, gestion des courses et du matériel.  
Les techniques d'animation et la gestion d'un groupe.

#### Après-midi

Rappel des règles d'hygiène et de sécurité.  
Réalisation de deux recettes de cuisine simples et reproductibles.  
Apprendre l'art de la dégustation en pleine conscience.

### Compétences visées

Savoir mettre en place des ateliers cuisine ludiques et participatifs.  
Utiliser des techniques d'animation adaptées.

### Public et prérequis

Professionnel de la santé (diététicien, infirmier...), de l'éducation (animateur, éducateur...), enseignant en APA.  
Pas de prérequis nécessaires.

### Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et pratiques, mises en situation et analyse de pratiques. Boîte à outils remise en fin de formation.

### Modalités

Formation en présentiel d'1 jour (soit 7h). Groupe de 6 à 10 personnes.  
Evaluation des acquis : questionnaire en fin de formation.

### Tarifs

Autofinancement : 180 €  
Prise en charge (OPCO...): 300 €

### Lieu, dates et horaires

Lyon : 18 novembre 2021  
Horaires : 9h/12h et 13h30/17h30