

Formation du personnel éducatif et de cuisine à l'approche sensorielle et à la mise en place d'animations sur le thème de la sensorialité et de l'alimentation



18 et 19 décembre 2014

Objectifs généraux :

- Permettre aux stagiaires de travailler sur eux-mêmes, et de reconsidérer leur relation à l'alimentation et à leur environnement,
- Appréhender la question de l'alimentation de façon globale et transversale
- Permettre aux stagiaires d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des ateliers d'éducation sensorielle et alimentaire dans le cadre de leur travail
- Créer du lien entre les personnes : cuisiniers, personnel éducatif,... grâce aux expériences vécues ensemble

Objectifs spécifiques :

- Mettre en évidence la participation des cinq sens dans la dégustation, isoler chacun des sens et mettre en place le vocabulaire qui s'y rapporte : le sens, les organes sollicités, leur fonctionnement physiologique, les actions, les sensations
- Faire vivre des émotions gustatives et sensorielles pour permettre une appropriation et une implication du personnel éducatif et des cuisiniers

Déroulement de la formation :

Durant toute la formation, **les stagiaires vivent « sensoriellement » les situations, ceci afin de mieux comprendre, transmettre et accompagner** les personnes en situation de handicap dans la découverte de leurs 5 sens, d'eux-mêmes et des autres.

Journée 1 - 18/12/14 - 10h-17h

Matinée - 10h- 12h15

- **Faisons connaissance**

Présentation de l'association, de chaque participant (attentes, expériences, ...)

- « **Autour des représentations des personnes** »

S'interroger sur le fait alimentaire, sur sa propre relation à l'alimentation et sur ce que l'on va transmettre au public cible

- **Intérêt de l'éducation au goût**

12h : PAUSE

TEMPS DU MIDI- 12h15- 14h15

ATELIER CULINAIRE ET DEJEUNER MULTI-SENS

- Pendant 45 minutes, les stagiaires associeront des aliments ensemble en se servant de leurs 5 sens dans le but de concevoir une entrée « odorante, sonore, attractive visuellement, avec différentes textures et mettant en jeu plusieurs saveurs ».
- Repas pris ensemble dans la convivialité, avec mise en avant des 5 sens

Après-midi - 14h15-17h

- **Première série d'expériences sensorielles**
 - Vivre des expériences autour des 5 sens, partager, analyser, construire
 - Compréhension des préférences et comportements alimentaires

15h30 : PAUSE

- **Bilan journée 1**

Questions et échanges sur les idées pour réinvestir les notions de cette première journée

Journée 2 - 19/12/14 - 9h-16h30

Matinée - 9h- 12h15

- **Accueil - bilan, questions par rapport à la journée 1**
- **Suite des expériences sensorielles**

PAUSE : 10h30 : 15 min

TEMPS DU MIDI- 12h15- 13h30

Repas pris ensemble, préparé par la cuisine du foyer.

- Idées et astuces pour améliorer la présentation et les qualités sensorielles des plats.
- Conseils pour utiliser et valoriser ses sens au cours du repas.

Après-midi - 13h30-16h30

- **Concevoir et animer des ateliers du goût**
 - réfléchir sur la mise en place d'activités sensorielles avec les personnes en situation de handicap
 - expériences diverses, proposées par Eveil'O'Goût (testées pendant la semaine du goût ou à créer par les stagiaires) et jeux de rôles différents.

PAUSE : 15h : 15 min

Cette dernière demi-journée permettra à chacun de transférer cette approche à son quotidien grâce à des outils pédagogiques, des mises en pratique et des échanges d'expériences.

- **Bilan des deux journées et questions**