

Projet cuisine du monde

INTERETS ET BUTS DE L'ACTIVITE CUISINE :

La cuisine est une activité riche en échanges et en apprentissages de la vie. Ce projet s'inscrit dans une action éducative qui tient compte à la fois de l'individuel et du collectif en offrant aux résidents intéressés un espace socialisant mais aussi une passerelle vers l'autonomie.

Ce projet est porté par Abdel 2 x par mois en compagnie de 7/8 résidents.

Ils voyagent à travers différents pays (Maghreb, USA, Europe, ...) afin de leur faire découvrir les plats et les saveurs.

Objectifs :

1. La découverte du plaisir de cuisiner et de se restaurer :

- Développer le plaisir de manger ce que l'on vient de préparer
- Découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux aliments
- Développer un climat favorable à l'échange par la création de groupes réduit et le partage des tâches ménagères et culinaires.
- Développer un esprit d'équipe
- Favoriser l'élaboration de projet de groupe : repas à thème...
- Apprendre à décorer une table et des plats

2. Le développement de l'autonomie : apprentissage des notions de base pour élaborer et préparer un repas :

- Apprentissage de recettes simples à réaliser : pratique de la lecture, mémorisation du savoir-faire et conception d'un classeur pour recueillir les recettes expérimentées.
- Maintien des acquis de base en calcul : addition, soustraction. Ces acquis pourront être repris pour ceux qui le souhaitent sur des temps informels hors activité.
- Apprendre à réaliser une liste de course et effectuer les achats dans un supermarché
- Développer et mettre en pratique des connaissances sur l'alimentation équilibrée

3. La valorisation et l'estime de soi par la responsabilisation :

- Permettre à chacun d'expérimenter des rôles différents valorisant leur image personnelle et sociale.
- Développer l'autonomie des résidents et les prises d'initiatives individuelles

4. L'insertion sociale :

- Favoriser l'autonomie des actions ; ainsi en est-il de l'action de « faire les courses » en donnant une liste adaptée au niveau de compréhension et de lecture de chaque résident.

5. Dimension psycho-affective :

La cuisine tant dans la pratique que dans son aspect symbolique véhicule des souvenirs d'enfance, des « nourritures psychoaffectives » qui font partie de la construction de son histoire.

La mémoire sensorielle (gustative, olfactive, visuelle et tactile) est stimulée et peut raviver des expériences bienheureuses ou malheureuses.

Il nous semble important de rappeler que l'objectif de l'atelier n'est pas thérapeutique ; il vise avant tout l'épanouissement et la socialisation de la personne.

Toutefois, nous accordons de l'importance à cette dimension psychoaffective car dans notre mission d'accompagnement de la personne, nous restons vigilantes à toutes manifestations permettant d'adapter nos attitudes et guider au mieux les personnes vers d'autres démarches si le besoin s'en faisait ressentir.