






Présentation

Réalisation d'un atelier cuisine dans le cadre des activités du PASA (Pôle d'Activité et de Soins Adaptés).

Professionnels concernés

-  Animatrice,
-  Aide-soignante,
-  ASG (Assistante de Soin en Gérontologie),
-  Psychologue,
-  Psychomotricienne.





Indications

Les personnes qui aiment cuisiner et celles qui auront plaisir à manger la préparation.
Les résidents qui ont des troubles cognitifs importants mais qui comprendront en étant guidés verbalement, gestuellement, physiquement ou/et par imitation.

Contre-indications relatives

Les personnes qui n'aiment pas cuisiner. Les résidents qui présentent une mobilité très limitée au niveau des membres supérieurs.

Matériels utilisés

-  Cuisine dite « thérapeutique » (four, plaques, ...)
-  Ustensiles de cuisine (plats, couteaux, ...)
-  Recette à imprimer en double et en gros caractère
-  Ingrédients...

Caractéristiques

Taille du groupe : 7 au maximum
Fréquence : 1 fois par semaine
Durée de l'activité : 45 minutes
Lieux : PASA

Objectifs principaux

- 👉 Favoriser le maintien de l'autonomie dans les gestes du quotidien en sollicitant les fonctions praxiques ;
- 👉 Rechercher le plaisir de faire, se sentir actif, éveiller les sens (saveurs, odeurs, ...), partager des connaissances autour du savoir culinaire ;
- 👉 Stimulation cognitive : lecture et compréhension de la recette ; mémorisation (mémoire procédurale) et planification des étapes ; solliciter les gnosies (reconnaissance et nomination des ustensiles, des ingrédients) ;
- 👉 Créer du relationnel, réactiver les rôles sociaux, valoriser les capacités des résidents.

Déroulement de l'activité suivant l'exemple d'une séance type

- 👉 Préparation du matériel ;
- 👉 Accueil des résidents ;
- 👉 Les personnes sont placées autour de la table sur des chaises ; le thérapeute se trouve en face pour les guider si besoin. Ce dernier donne des consignes verbales simples et réalise les mouvements en même temps. Il est possible de guider verbalement, gestuellement et/ou physiquement le résident sans pour autant faire à sa place. Un seul exercice est réalisé à la fois. Des temps de pause sont mis en place afin de respecter la fatigabilité et les rythmes de chacun ;
- 👉 En premier lieu, le thérapeute amène les résidents se laver les mains ;
- 👉 En deuxième lieu, la recette est lue soit par les résidents soit, si refus, par l'animateur. De plus, s'assurer de la compréhension des étapes. Il est important de faire nommer ou de nommer les objets présents sur la table ;
- 👉 En troisième lieu, distribuer les tâches aux résidents afin de réaliser la recette choisie. Faire participer l'ensemble des personnes présentes. Si la recette nécessite un temps de cuisson, en profiter pour échanger et discuter autour du thème de la cuisine ;
- 👉 En quatrième lieu, lorsque le plat est cuit, faire servir ou servir le goûter à l'ensemble des résidents présents à l'atelier ;
- 👉 Des échanges sur le vécu des résidents et sur le partage des sensations sont à favoriser ;
- 👉 Retour des résidents.

De cet atelier peut découler un atelier sensoriel sur le thème de la cuisine.

<u>Nom :</u> <u>Fonction :</u> <u>Visa :</u>	<u>Rédacteur</u> Emilie TARTIE, Psychomotricienne	<u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice	<u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	---	--	---

