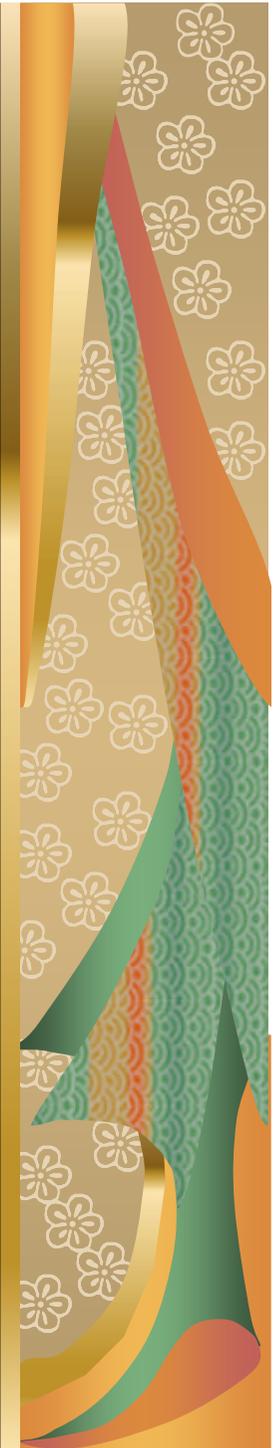


Atelier cuisine thérapeutique

Hôpital de Jour



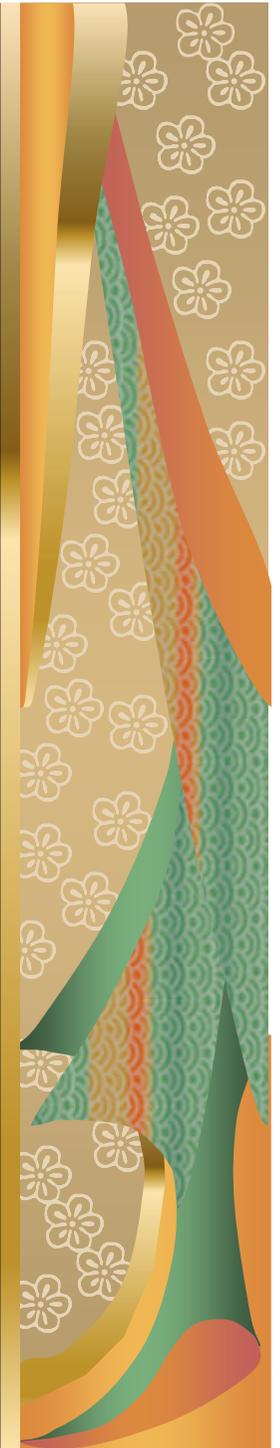
Présentation

- Présentation du service
- Atelier cuisine thérapeutique
- Logistique

Commande des produits

Réception des produits

Respect des règles d'hygiène



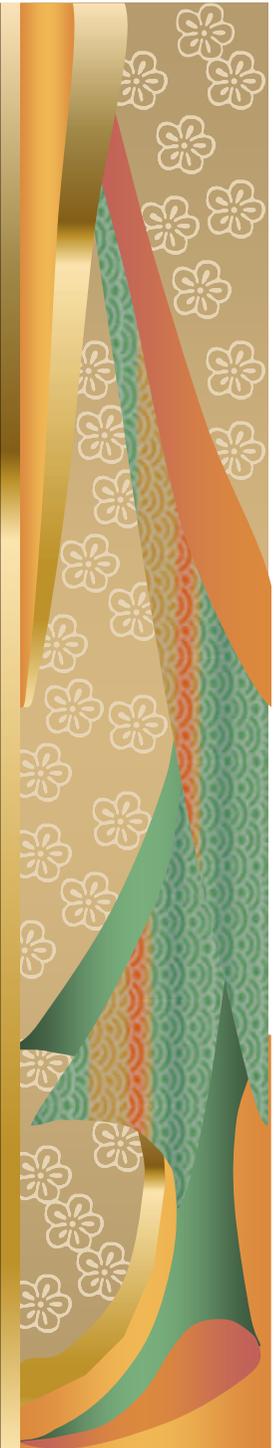
Profil des patients

- Dames vivant seules au domicile
- Difficultés à gérer la prestation repas
- Difficultés à se mobiliser
- MMS entre 18 et 27
- Personnes intéressées par l'activité



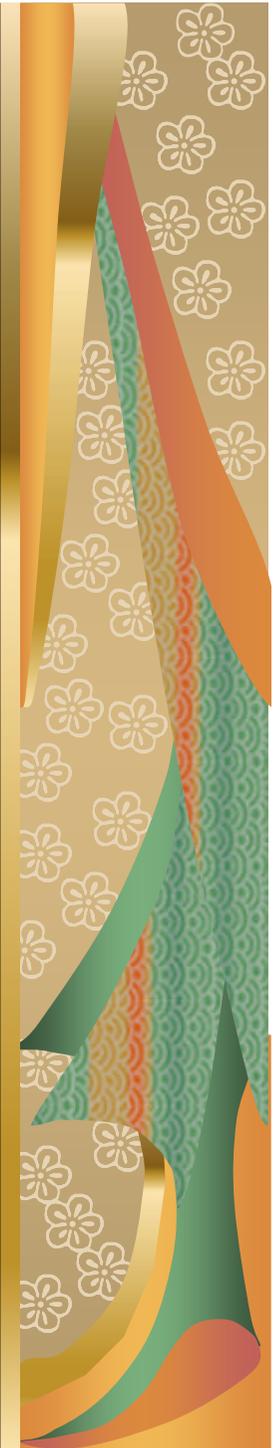
Déroulement de l'activité

- Lecture de la recette
- Calcul des quantités nécessaires
- Répartition des tâches
- Chaque personne se déplace pour prendre ce dont elle a besoin
- Chaque personne réalise sa tâche
- Chaque personne s'exprime sur le vécu de la recette, évoque des souvenirs
- Chaque personne participe au nettoyage et rangement du matériel
- Chaque personne aide à mettre la table
- Repas pris en commun avec les soignants et le reste du groupe



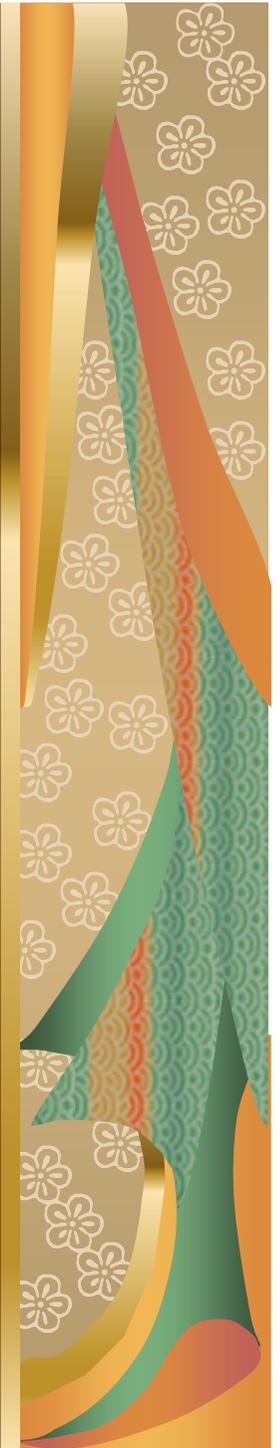
Aspect cognitif

- Stimulation des capacités cognitives: mémoire, concentration, attention, organisation, orientation temporo spatiale
- Lecture et compréhension des recettes, travail avec les notions de quantité



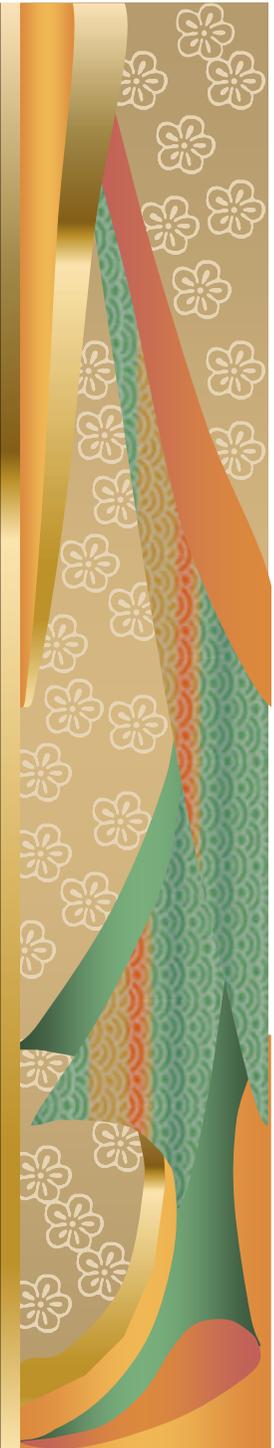
Aspect nutritionnel

- Allier le besoin de s'alimenter à la notion de plaisir
- Prendre conscience des besoins nutritionnels et de l'importance des repas équilibrés



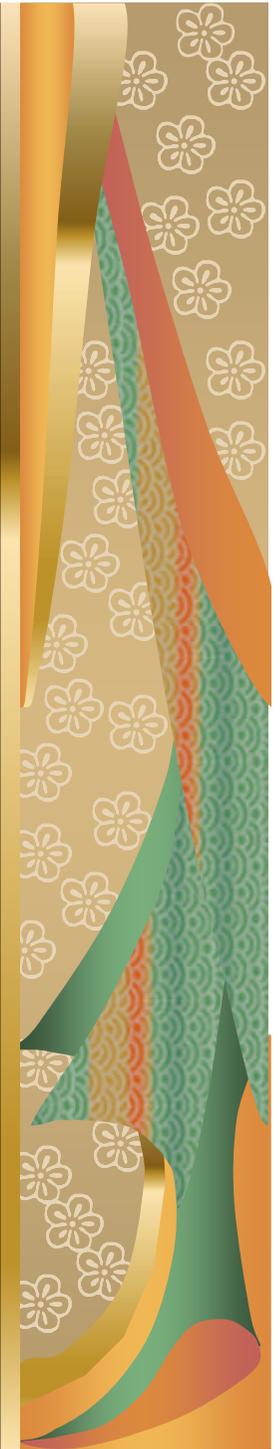
Communication

- Favoriser les échanges par exemple lors de la division et la répartition des tâches
- Favoriser le sentiment d'appartenance à un groupe
- Inciter à la collaboration et au partage
- Garder des règles de savoir vivre



Dimension psychologique

- La cuisine est un lieu familier où la personne âgée peut se sentir rassurée
- Créer un moment propice à l'évocation des souvenirs ainsi qu'une atmosphère conviviale et détendue



Aspect sensoriel

Stimuler tous les sens

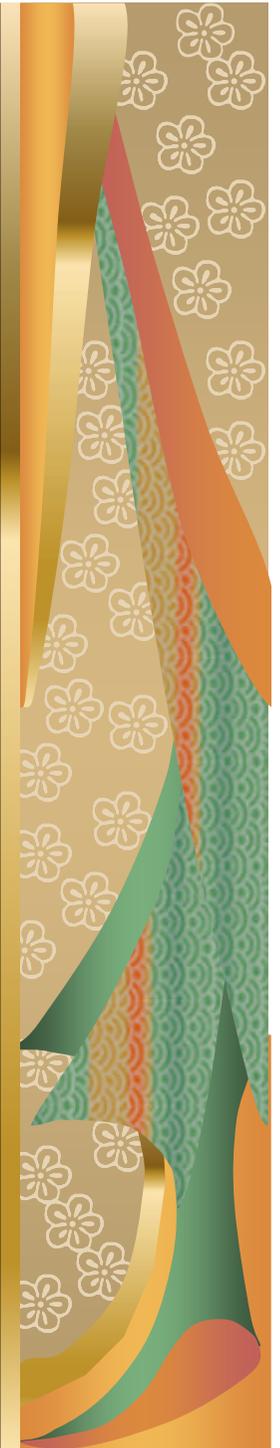
Odorat: odeur de la cuisson, sentir les arômes

Ouïe: frémissement de l'eau, crépitement des oignons

Toucher: prendre le temps de comparer la texture des aliments, le chaud, le froid

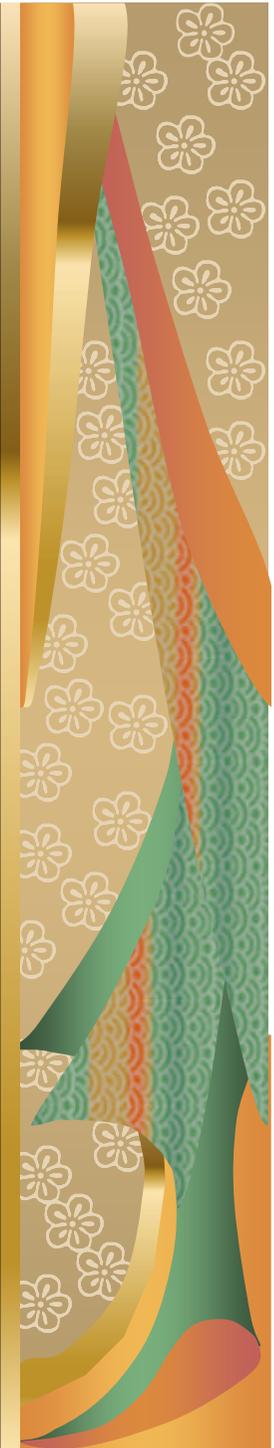
Vue: aspect, couleur des ingrédients

Goût: sucré, salé...



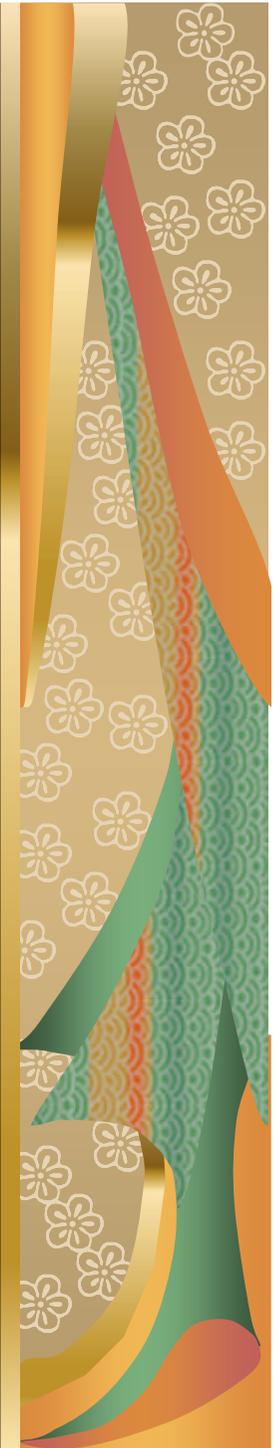
Aspect physique

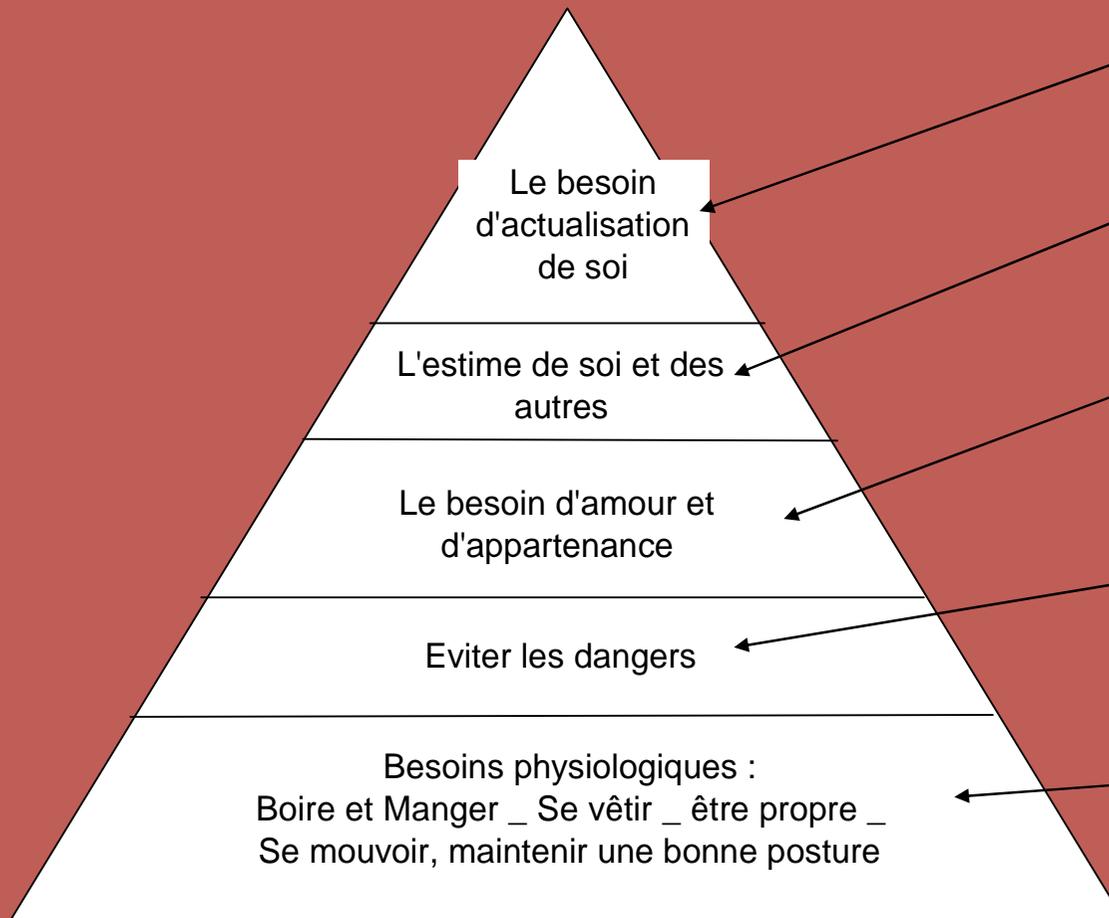
- Se déplacer dans le lieu de l'activité tout en retrouvant des gestes et des situations utilisés au quotidien
- Entretenir et stimuler l'habileté manuelle, la préhension fine
- Sensibiliser la personne aux consignes de sécurité et d'hygiène, aux accidents domestiques



Constat

1. Aucune approche globale mais les automatismes sont maintenus
2. Impact psychologique important
3. Activité soignante en lien avec atelier cuisine
4. Impact de l'activité au domicile





- Entretien de la concentration, de la mémoire
- Entretien et développement du sens de l'observation
- Apprentissage de nouvelles techniques

- Activité qui permet à la personne de se sentir capable de réaliser quelque chose, de se valoriser et d'être utile (partage de son savoir)...
- Se donner du plaisir et donner du plaisir aux autres: partage du repas

- Expression personnelle de soi, ses sentiments, ses émotions: la partager avec d'autres.
- Maintien de la curiosité, support non verbal à la communication
- Echange de savoir entre les membres du groupe
- Possibilité de réaliser un plat commun développant le sentiment d'appartenance à un groupe
- Donner un sens à ce qui est fait, symbolisme de la nourriture
- Pouvoir respecter sa religion

- prise de conscience de certains dangers et de leur prévention (ex: date de péremption)
- obligation de se recentrer sur des gestes simples (ex: pour ne pas se brûler)

- *Se vêtir* :
Mettre et enlever une tenue spécifique
S'habiller convenablement pour être avec le groupe.
- *Être Propre* :
Nécessité de soin, d'hygiène avant, pendant et près l'activité pouvant entraîner de bonnes habitudes.
- *Se mouvoir, maintenir une bonne posture* :
Stimulation de la fonction occulo manuelle
Participation à l'entretien du système neuromusculaire
- *Boire et manger*
permettre à la personne qui a peu d'appétit d'en retrouver
assurer une bonne hydratation

recette pour 4 : 6 tomates

recette pour 12 : 18 "

(x3)

pour 4 : 6 cuillères à s. de chapelure

pour 12 : 18

pour 4 : 4 cuillères à s. de parmesan

pour 12 : 12



Cahier Tragabilité
Atelier Cuisine



CONQUERANT

S E P T



œufs	17/07/06	18/07/06
Jambons	18/07/06	18/07/06
gouda	17/07/06	18/07/06
Gouda	24/7/06	25/07/06
Jambon	24/7/06	
Jambon	24/7/06	
Eddy	24/7/06	
œufs	24/7/06	



Produit	Recu le	Reçue faite le	Etiquette DIO
Beurre	31/07/06	1/08/06	8/09/2006
Gruyère Rapé	04/09/06	05/09/06	23/10/06 00106 2302G1745 A
Beurre	04/09/06	05/09/06	27/10/06
œufs	04/09/06	05/09/06	24/09/06
Fromage frais	04/09/06	05/09/06	
Pate brisée	04/09/06	05/09/06	
		05/09/06	



