

## CENTRE D'ACTIVITÉ DE JOUR CONFLUENCE

### L'ATELIER CUISINE



Un projet éducatif pour vivre ensemble, pour partager.

Une activité qui fait tiers pour créer des échanges dans le cadre de la vie concrète.

#### POURQUOI ? LA GENÈSE

Les bénéficiaires du CAJ ne sont pas des travailleurs. Cependant chez Adélaïde Perrin, il y a toujours eu un fort attachement au travail et à la valorisation par la production. Le projet d'activité du CAJ a été orienté autour de la cuisine. L'idée a été de demander aux usagers de préparer leur propre repas de midi. Cet atelier a occupé une place centrale dans la proposition des activités du CAJ.



Avec le temps, le projet a évolué, l'atelier est animé par toute l'équipe à tour de rôle et les menus ont été simplifiés.

**Ce travail est un véritable outil de médiation et un pôle d'articulation important du CAJ.**

#### 01

##### LA CUISINE

Le CAJ est équipée d'une cuisine collective professionnelle. Les repas du CAJ y sont préparés la semaine.

Il ne s'agit pas d'une cuisine familiale. Il y a les mêmes protocoles d'hygiène, de circuit du froid, de traçabilité que dans une cuisine professionnelle. **Au CAJ, on adapte le menu à la vie quotidienne, pas l'inverse.**



*« J'aime bien la cuisine, c'est mon endroit préféré. J'aime bien y faire des gâteaux, des plats. J'aime également les tâches ménagères. »*



*« J'aime aider, me sentir utile pour le groupe. J'aime faire les desserts. »*

#### 02

##### COMMENT ?

Ce projet est géré par une professionnelle. **Les bénéficiaires le font vivre.** Un groupe (en rotation hebdomadaire) de 5 usagers, accompagnés, participent à l'activité de 9h00 au service. En groupe ils élaborent le menu pour 25 personnes, selon leurs envies et dans le respect d'un bon équilibre alimentaire. Ils participent aux petites courses, en sus de la livraison professionnelle, puis ils préparent le repas, le servent et débarrassent.

*« J'aime beaucoup la cuisine, j'ai fait des recettes pour les autres, la cuisine c'est mon truc ! »*



**Le tableau du menu imagé de la semaine, élaboré par les usagers.**

**les outils "fiches images pédagogiques" utilisés pour réaliser les menus.**



##### LA GESTION

Ce projet est exigeant pour les bénéficiaires et les professionnels qui sont tous impliqués.

Cet atelier est quotidien même si ce n'est qu'à minima. Les usagers sont responsables de l'organisation dans le cadre d'un accompagnement. **Cela demande de l'adaptabilité.** Que fait-on si un produit manque ? Que fait-on s'il y a un absent ?

**Il ancre les personnes dans l'ici et le maintenant.** Il apprend les contraintes et oblige à penser à l'autre. Grâce à ce travail les personnes voient qu'il est possible de trouver des solutions, des possibilités face aux difficultés.

#### 03

#### 04

##### COMMUNIQUER & S'OUVRIRE

Ce travail autour de la cuisine est un support pour la relation, **c'est un outil de médiation efficace.**

**L'atelier stimule et soutien les échanges** entre et avec les usagers, alors qu'il est si difficile d'être ensemble. Lors de l'élaboration des repas par exemple on parle de soi, de sa culture, de ses voyages pour présenter des idées de plats. Lors du service on doit communiquer pour savoir ce que l'autre veut, dans quelle quantité...

Tout **le travail de l'atelier se fait en équipe** et avec les éducateurs. Il faut collaborer pour que la cuisine fonctionne. **Le groupe devient alors une préoccupation.**

#### 05

##### LA VALORISATION

Ce travail permet de maintenir les capacités des usagers. **Les personnes accueillies deviennent acteurs pas seulement consommateurs.**

Les bénéficiaires apprennent à faire des choses concrètes, **ils sont soutenus dans les interactions et cela est plus important que d'apprendre à cuisiner.** La notion de plaisir est présente, ils mangent un repas de qualité choisi et élaboré par eux-mêmes. Ce n'est pas de l'apprentissage. Certains ont pour projet de quitter leurs proches pour vivre en foyer et être autonome. **Cet atelier les prépare à la collectivité et à l'autonomie.** Les personnes ainsi valorisées par leur travail gagnent en estime d'elles mêmes et peuvent envisager une certaine indépendance.