



## Diad'outil : Construire et animer un atelier culinaire

<b>PUBLIC</b>	Diététiciens
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire découvrir les intérêts d'un atelier culinaire au travers des savoirs faire et des comportements de chacun et des thématiques.</li><li>• Utiliser ce support pour parler d'alimentation</li><li>• Construire un atelier et savoir l'animer</li></ul>
<b>CONTENUS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cadres et contextes d'utilisation</li><li>• Séquençage et progression de l'atelier en fonction des attentes</li><li>• Education nutritionnelle ou alimentaire ?</li><li>• Transformer et cuisiner : du potager à l'assiette</li><li>• Les problématiques alimentaires et comportementales autour de la table</li><li>• Les dimensions de l'acte alimentaire et du repas autour de la dégustation</li></ul>
<b>MÉTHODES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Echanges, discussions, apports théoriques.</li><li>• Mise en situation pratique</li><li>• Utilisation du professionnalisme de chacun.</li></ul>
<b>DURÉE</b>	1 jour
<b>CALENDRIER</b>	<b>Paris</b> : le 26 mars 2010 <b>12 personnes maximum</b>
<b>COÛT</b>	<b>150 €</b> net par personne
<b>ANIMATEURS</b>	Isabelle Mougel diététicienne Martine Guillet, diététicienne