

CR de l'Atelier cuisine de l'ALJT

Intervenants présents :

- Doriane Cotel
- Jean Christophe Lahlu
-
- Elsa (stagiaire EDL)
- Emilie (Stagiaire ASV)
- Pauline Rougier (stagiaire ASV)

Le public accueilli :

Des jeunes présents lors de l'apéritif dinatoire de présentation des ateliers cuisines, sont revenus. De nouveaux jeunes ont également montré leur intérêt. Une dizaine de jeunes ont participé à cet atelier. Les personnes présentes étaient uniquement des personnes de l'ALJT.

Déroulement de l'atelier :

- Présentation de l'atelier :

Cet atelier faisait suite à l'atelier de présentation. Il avait pour but de réunir les personnes autour d'un menu et d'en effectuer les différents plats avec l'aide de la diététicienne et de l'équipe encadrant.

- l'atelier :

Dans un souci de temps, nous avons commencé l'atelier avec 3 jeunes du foyer. Nous avons constitué des équipes afin de se répartir les tâches. Les équipes se sont formées en fonction des intérêts de chacun. Par la suite, les autres jeunes sont arrivés progressivement et se sont greffés aux autres.

En raison de l'équipement matériel de l'ALJT, nous n'avons pas pu faire de plat adapté au nombre de personnes. Doriane, avec l'aide des jeunes, a donc décidé de faire le reste de gratin de courgette à la poêle comme une omelette. Les jeunes qui y ont participé semblent avoir appréciés cette part d'improvisation.

- Constats : les jeunes se sont montrés volontaires pour faire la nourriture et aussi enthousiastes à l'idée de manger tous ensemble autour d'une table. Une véritable convivialité s'est instaurée tout au long de cet atelier.

Lors du repas les jeunes nous informes de la nourriture qu'ils auraient mangé si l'atelier n'avait pas eu lieu. Il s'agissait principalement de fast-food et de pate/riz.

Doriane insiste donc sur la possibilité de manger bien sans que cela ne coûte trop cher ou ne prenne trop de temps.

Par la suite, nous avons réfléchi ensemble au prochain menu de l'atelier en prenant en compte les goûts de chacun tout en faisant attention à la faisabilité des plats en raison du matériel disponible et de la durée de l'atelier.