



INSTITUT SUPÉRIEUR SOCIAL DE MULHOUSE

4 rue Schlumberger – 68200 MULHOUSE

Tél. 03 89 33 20 00 – Fax 03 89 59 59 98

Email : contact@issm.asso.fr

Formation Permanente

N° 42 68 001 77 68

Manger en institution, besoin et plaisir : quelle contribution du (de la) maître(sse) de maison ?





A destination des maître(sse)s de maison qualifié(e)s

CONTEXTE

Le(la) maître(sse) de maison se caractérise par la polyvalence de ses tâches qui visent à contribuer à la qualité du cadre de vie des établissements sociaux et médico-sociaux où elle exerce. Ainsi, dans une réelle fonction de cuisinière, elle peut avoir à assurer la préparation de repas ou alors participer à l'organisation des temps de repas (repas quotidiens, repas de fête) voire contribuer à l'animation d'un atelier cuisine. La fonction alimentaire ne répond pas au seul besoin nourricier. Manger est un temps important de la vie quotidienne qui sollicite et stimule toutes nos capacités sensorielles, nous inscrit dans une histoire personnelle et une mémoire singulière mais nous relie aussi aux autres et au monde. Malgré des normes d'hygiène de plus en plus contraignantes qui conduisent de nombreux établissements à externaliser leur service de restauration, la fonction nutritionnelle de l'alimentation ne peut être dissociée de sa fonction socio-éducative et culturelle. Aux côtés et en concertation avec les équipes éducatives, les maître(sse)s de maison peuvent contribuer à soutenir et valoriser celle-ci en approfondissant leurs connaissances en matière d'équilibre alimentaire et en développant leur créativité pour faire de ces moments essentiels de la vie institutionnelle que sont les repas de véritables temps d'apprentissage, de plaisir et de partage.

OBJECTIFS GENERAUX

Amener les stagiaires à :

-  approfondir leurs connaissances en matière d'équilibre alimentaire
-  comprendre la dimension éducative des repas en institution
-  apprendre à stimuler les capacités sensorielles
-  développer sa créativité culinaire

CONTENUS DE LA FORMATION

Apports théoriques sur :

- ✚ l'équilibre alimentaire : principes de base
- ✚ les fonctions du repas en institution
- ✚ la dimension culturelle du repas

Ateliers de réalisation d'un repas ou de plats spécifiques.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✚ Apports théoriques s'articulant avec les expériences professionnelles des stagiaires
- ✚ Mises en situation pratiques

Cette formation demande une participation active des professionnels.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Groupe de 12 minimum et de 15 maximum

CALENDRIER

Premier semestre 2012

LIEU DE FORMATION

Institut Supérieur Social de Mulhouse / Cuisine pédagogique d'un Etablissement

COUT

90 euros la journée Toutes Charges Comprises et par stagiaire

Soit 270 euros les 3 journées de formation Toutes Charges Comprises et par stagiaire