

Public :

Toute personne de plus de 16 ans ayant quitté le système scolaire : RSA, jeune, salarié ou demandeur emploi.

Durée :

Atelier thématique de 8 séances à raison de deux séances par semaine soit 20 heures.

Financement :

FORMATION GRATUITE

Financée par le département Indre et Loire et Le Fond Social Européen

Lieu d'accueil :

A définir

Contact :

Déborah DJAGRE

02.47.31.87.00

formation@entraideouvriere.org

Site Internet :

www.entraideouvriere.org

Objectifs

- ⇒ S'appuyer sur l'activité cuisine comme support pédagogique pour travailler les compétences de base.
- ⇒ Lire et comprendre le vocabulaire, utiliser les unités de mesures, calculer des quantités et un coût, s'orienter dans le temps et les saisons.
- ⇒ Acquérir ou développer une autonomie de base en lecture, écriture, expression et compréhension orale, mathématiques et raisonnement logique.

Contenu

- Cuisiner avec les colis alimentaires
- Bien acheter au bon moment
- Réaliser de bons petits plats avec 2 €
- Accommoder les boîtes de conserves
- Mitonner fruits et légumes en toute saison
- Cuisiner en solo ou en famille
- Essayer sans cuisson
- A la découverte des épices !

Méthodes pédagogiques

- Placer l'apprenant au centre de ses apprentissages et le formateur en posture d'animateur facilitateur.
- Participation d'intervenants extérieurs
- Pratique d'une pédagogie active alternant plusieurs méthodes : manipulation, découverte interrogative, analogique, démonstrative.