

Fiche Action collective

Atelier cuisine avec un-e professionnel-le



Objectifs



- **Développer de nouvelles connaissances et compétences** en matière d'alimentation
- **Ouvrir le dialogue** entre les jeunes et l'équipe socio-éducative sur la question de la précarité alimentaire
- **Renforcer le collectif** en participant à une activité commune, qui investit les espaces collectifs de la résidence et valoriser les regards des jeunes sur leurs espaces de vie.



Publics visés

Cette action s'adresse à **tou-te-s les jeunes du FJT** qui souhaite développer leurs connaissances en matière de cuisine !



Contenu et déroulement

1ère phase

2 mois avant la date de l'atelier

- Définition du **budget** de l'atelier cuisine et du nombre de participant-e-s.
- Prise de **contact avec les partenaires** : cuisinier-e-s, diététicien-ne-s, mais également les partenaires en lien avec l'alimentation ; AMAP, épiceries solidaires, EDVO...

2ème phase

1 mois avant la date de l'atelier

- **Rencontre avec tous le/les partenaires** pour établir le déroulement de l'atelier, la récupération des fruits, légumes et autre denrées, puis réfléchir à des recettes pour les distribuer aux jeunes.
- Invitation des jeunes et **communication sur l'atelier cuisine** (affiches, flyers...).

3ème phase

Le jour de l'atelier

- Mise en œuvre de l'atelier cuisine :
 - **Accueil du/des partenaire-s.**
 - **Accueil des participant-e-s** et début de l'atelier (aux alentours des heures du repas du soir).
 - Repas de clôture et **distribution aux jeunes de recettes** possibles à faire avec les paniers distribués aux jeunes .



Moyens

Matériels

- Matériel de **communication** pour **promouvoir** l'atelier cuisine (affiches, flyers), grilles ou mur d'exposition, matériel de cuisine, recettes sur feuilles plastifiées.
- **Fruits, légumes et autres produits** pour pouvoir cuisiner.

Financiers

- Le budget pour cette activité peut varier. Minimum **75 euros** pour les ingrédients avec la participation de **15 jeunes**, et **200 euros pour l'intervention d'un-e cuisinier-ère**. Cependant, un-e **animateur-riche expérimenté-e en cuisine** pourrait animer l'atelier **en autonomie**, ou avec l'aide de **cuisinier-ère-s bénévoles** en partenariat avec des **restaurants locaux** ou des **associations**.

