



Cuisine pédagogique/services à la personne

Résumé du projet

Titre :	Cuisine pédagogique/services à la personne
Résumé :	Afin de répondre au mieux aux besoins de nos apprenants, nous souhaiterions mettre en conformité la cuisine pédagogique actuelle. Nous développons chaque année des actions toujours plus diverses et variées et en prenant soin de coller aux besoins des professionnels et de nos élèves : les normes HACCP sont pour nous une priorité afin d'adapter nos formations aux besoins des entreprises. Cette démarche nous permet d'améliorer l'employabilité de nos élèves à l'issue de nos formations et la satisfaction des entreprises du secteur qui les recrutent lorsqu'ils se présentent sur le marché du travail.
Thématique(s) :	 Handicap  Services à la personne
Page sur le portail :	http://www.1000projets.fr/project/2635/cuisine+pedagogique+services+a+l/

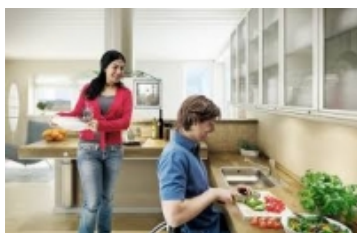
Établissement(s)

Coordonnées(s) :	LEAP de BOISSAY Boissay 41120 FOUGERES SUR BIEVRE Centre - Val de Loire
Diplôme(s) :	- BAC PRO - DO33 : SERVICES AUX PERSONNES
Chef de projet :	M. Christelle FLOCH Directrice adjointe E-mail : Christel.floch@orange.fr Téléphone : 02 54 20 26 54

Habilitations et financements

Habilitations :	- Hors-quota - catégorie A
Financements :	Coût total du projet : 35 000,00 € Part à financer : 35 000,00 € Déjà financé :

Cuisine pédagogique/services à la personne



Accessibilité pour tous.

Compte tenu de la législation et de nos besoins, nous devons pouvoir prendre en charge tous les handicaps et proposer des solutions d'aménagement pour répondre à cette obligation.

Dés éléments bas avec des systèmes de tiroirs devront être prévus ainsi qu'une plaque de cuisson, un évier...

Cet aménagement permettra d'une part d'accueillir les jeunes lycéens en situation de handicap et d'autre part de réaliser des formations aux services à la personne. Les élèves pourront se familiariser avec l'utilisation de ce mobilier et ainsi devenir des **professionnels compétents** en alliant les cours d'ergonomie et les cours de pratiques culinaires, aménagement, habitat...

Les projets avec nos partenaires pourront prendre davantage de sens en pouvant enfin les accueillir dans notre structure (jeunes autistes, personnes handicapées, personnes âgées, enfants...).

Mise aux normes : hygiène sécurité

Afin de répondre au mieux aux besoins de nos apprenants, nous souhaiterions mettre en conformité la cuisine pédagogique actuelle. Nous développons chaque année des actions toujours plus diverses et variées et en prenant soin de coller aux besoins des professionnels et de nos élèves. Les normes HACCP sont pour nous une priorité afin d'adapter nos formations aux besoins des entreprises. Cette démarche nous permet d'améliorer l'employabilité de nos élèves à l'issue de nos formations et la satisfaction des entreprises du secteur qui les recrutent lorsqu'ils se présentent sur le marché du travail.

Nous souhaiterions en particulier développer des projets de partenariat avec les structures environnantes et sommes à ce jour bloqués dans nos démarches du fait du décalage de nos équipements avec ceux qui sont utilisés au quotidien sur le terrain. Pour cela nous avons besoin d'un financement supplémentaire nous permettant d'être en accord avec les règles de sécurité, l'hygiène, l'ergonomie et de mettre en place de nouveaux projets...

La cuisine est utilisée dans le cadre des cours d'enseignement professionnel dans les formations suivantes :

- . CAPa SAPVER (Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural)
- . BAC PRO SAPAT (Services aux Personnes et Aux Territoires)
- . B.E.P.A. SAP (Services Aux Personnes)
- . Atelier des 4ème et 3ème
- . Atelier dans le cadre du BAFA

Aux travers des projets suivis sur le lycée "Bien dans son corps, bien dans sa tête", la semaine du goût, la semaine bleue.... diverses activités sont alors mises en place en atelier de cuisine.