



L'ATELIER GOUT

Visé à retrouver un équilibre alimentaire, des sensations positives, du plaisir par le biais de la nourriture, des sensations corporelles (olfactives et gustatives), à réapprendre la convivialité, la communication autour de la préparation et de la dégustation d'un repas, à s'ouvrir sur son environnement et sur les autres.

Information et inscription lors d'une réunion annoncée par voie d'affichage à l'infirmierie

L'atelier se tient sur une semaine :

Lundi :

- 8h30 - 10h : test des eaux pour évaluer les quatre saveurs de bases
- 10h30-12h : dégustation de plusieurs aliments sous forme d'exercices divers
- 13h45-14h45 : élaboration d'un menu
- 15h-16h30 : test des odeurs

Mercredi après-midi :

- Sortie extérieure en lien avec l'atelier

Vendredi après-midi :

- Elaboration du repas et dégustation

PERIODICITE DE L'ATELIER GOUT : au mois de Janvier, Avril, Juillet, Octobre

Référents : une infirmière, deux moniteurs d'atelier dont un moniteur de cuisine