

Formation

Animer un atelier cuisine

- [Alimentation](#)
- 23/09/2025
- Maison des Paysans - Marmilhat
63370 LEMPDES
France
- Organisé par :
Organisateur
[REE Auvergne](#)
- a.tavernier@ree-auvergne.org · [0744410551](tel:0744410551)
- [Pour en savoir plus sur la formation](#)
- Public :
Animateurs occasionnels (BAFA BAFD) • Animateurs professionnels (BAPAAT, BPJEPS, BTSGPN...)
- Accessibilité : Contacter l'organisateur

Article déposé par contact@ree-au... le mer 29/01/2025 - 10:28

Cette formation vous invite à explorer, concevoir et animer des ateliers cuisine adaptés à vos publics et contextes.

Vous bénéficierez d'apports sur les enjeux de l'alimentation durable, de l'agriculture à la nutrition, tout en renforçant vos techniques d'animation et votre confiance en vous.

Objectifs pédagogiques

Permettre aux stagiaires de s'approprier :

- l'outil atelier cuisine adaptés à leurs différents contextes et publics
- des contenus, apports de connaissances sur l'alimentation durable (interdépendances agriculture-alimentation- nutrition, alimentation-santé-environnement...),

Afin d'être en capacité d'animer un ateliers cuisine alimentation durable dans leur structure.

Compétences visées

- Acquérir une technique et des contenus d'animation avec l'atelier cuisine
- Développer la confiance en soi

Publics et prérequis

Animateurs.trices temps de loisirs travaillant en milieu associatifs ou dans les collectivités.

Prérequis BAFA ou équivalent.

Modalités pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Méthode active et participative
- Immersion dans le thème de l'alimentation par le vécu (vivre un atelier cuisine pour s'ouvrir ensuite sur les enjeux éducatifs et se poser des questions sur les activités pédagogiques possibles en lien avec l'outil atelier cuisine alimentation durable dans le cadre de leur fonction d'animation.
- Participation active des stagiaires à leur propre formation (le stagiaire détient des savoirs, le partage de ces savoirs enrichit le groupe)
- Remise d'un livret stagiaire

Évaluation

- Des temps de bilans collectifs seront effectués pendant la formation afin de mesurer les écarts potentiels entre les objectifs de départ et le déroulement effectif de la formation

Programme

- Présentation de la formation et recueil des attentes
- Atelier Cuisine, dégustations et repas pédagogique
- Retour sur les expériences vécues,
- Échanges débats sur les enjeux éducatifs des ateliers cuisines en fonction des contextes d'animation et des publics
- Partage d'expériences et apports de connaissances sur les liens entre agriculture et alimentation
- Bilan de la journée

La formatrice

Nathalie GREGORIS, responsable pédagogique et formatrice d'[ANIS Etoilé](#)

CONSULTEZ AUSSI

GRAINE ARA - Le réseau de l'éducation à l'environnement en Auvergne-Rhône-Alpes

<https://actu.graine-ara.org/agenda/animer-un-atelier-cuisine>

Imprimé le 26 April 2026