

# ATELIER CUISINE : CUISINER AUTREMENT : VIVRE LE HANDICAP, ENSEMBLE

## OBJECTIFS

- **Sensibiliser** les participants aux différentes situations de handicap (troubles DYS, déficiences sensorielles, mobilité réduite...) à travers une expérience immersive, collaborative et culinaire.
- **Comprendre** concrètement les défis liés au handicap.
- Favoriser **l'entraide** et la communication au sein d'un groupe.
- Déconstruire les préjugés et **promouvoir l'inclusion**.

## DÉROULÉ DE L'ATELIER

### 1. Accueil & introduction

- Présentation du cadre, des objectifs et des consignes.
- Répartition des rôles et mise en situation : chaque participant adopte un handicap fictif grâce à notre matériel.

### 2. Atelier culinaire en situation de handicap

- Réalisation d'un repas complet (entrée + plat ou plat + dessert) à partir de produits frais, locaux et de saison.
- Encadrement par un professionnel de la cuisine et un intervenant spécialisé dans le handicap.

### 3. Dégustation collective & débriefing

- Partage du repas préparé ensemble.
- Retour d'expérience, échanges sur les ressentis, les difficultés rencontrées et les enseignements.



**2h00**



**10 personnes max.**

