



## L'épicerie adaptée

### Philosophie et objectifs

Proposer une activité à caractère pédagogique auprès des établissements accueillant des personnes en situation de dépendance avec les grands principes suivants :

- Garantir un sentiment de sécurité (tâches explicites, contact « clients » réduit...),
- Favoriser l'apprentissage par imitation,
- Proposer une récompense, par exemple un goûter à partir des produits commercialisés et éventuellement cuisinés ensemble.

Les participants à l'atelier, jeunes ou adultes en situation de handicap, ou encore personnes âgées, ont ainsi la possibilité de :

- développer leurs capacités cognitives par la réalisation de tâches concrètes et manuelles, adaptées à leurs capacités, et dont ils voient la finalité,
- développer les liens sociaux au travers d'une activité collective où chacun a une place définie et par le contact avec les « clients » de leur épicerie,
- se sentir utiles avec une activité concrète où s'exprime la satisfaction de leurs « clients ».

### Contenus

Tâches proposées	Compétences sollicitées
Identifier les familles de produits	- lecture ou reconnaissance visuelle (couleur, picto, ...) - capacité de classement
Conditionnement du vrac	- port de charges légères (max 3kg) - manutention des produits avec l'outil adapté - précision et dextérité pour remplissage des sacs
Accueil et vente au public	- expression orale - capacité de calcul, utilisation outil informatique ou support papier pré-rempli

## Activité complémentaire : mise en place du goûter de fin d'activité

Préparation	- lecture ou explications sur les consignes - préparation
Dressage	- mise en place des mets et boissons
Service	- portage des plateaux dressés - remplissage des verres

### Proposition de mise en place

- Durée : ½ journée (3h00) ou journée (6h00), hors pause, goûter compris
- Nombre de participants : 5 à 7 personnes, hors encadrement
- Clients potentiels : salariés des établissements et familles des résidents et participants, l'objectif étant d'avoir un client présent tout au long de l'activité

### Description de l'offre commerciale

- S'agissant d'une activité pédagogique, les produits de la vente se font au profit de l'établissement d'accueil qui a acheté la prestation
- Prestation à partir de 200 € HT hors prise en compte de la marchandise vendue, comprenant :
  - 1 réunion de préparation avec les équipes éducatives pour déterminer la nature des tâches possibles, l'environnement, les outils pédagogiques à mettre en place et les modes d'évaluation de l'activité
  - la mise à disposition du matériel pédagogique : les produits, les contenants, le matériel de pesée, le matériel de "comptabilité", l'ensemble des outils d'aide au travail qui auront été définis conjointement avec les équipes éducatives
  - le montage et démontage de l'atelier (épicerie et préparation culinaire)
  - ½ à 1 journée d'encadrement et d'animation de l'activité
- Coût des produits en vrac en sus (quantité à définir conjointement en amont). En effet, ces produits (pâtes, riz, farines, sucres, lentilles, épices, céréales, fruits secs...) étant manipulés par les participants, leur prix est intégré à celui de la prestation pédagogique et restent la propriété de l'établissement d'accueil, quelle que soit la quantité vendue au cours de l'atelier.

