



PROJET GRETA DORDOGNE JNAI 2026 :

Des usagers inscrits en formation HSP Socle Itinéraire 1 ECLA au centre GRETA de Sarlat ont participé à un atelier de cuisine au CIAS de Sarlat.

Cet atelier s'est déroulé le vendredi 27 mars 2026.

L'objectif général du projet : valoriser les capacités orales, écrites et de lecture des usagers acquises en formation :

-Communication et compréhension orales afin de réaliser les recettes : apprentissage du vocabulaire culinaire, compréhension des consignes (hygiène, sécurité), répartition et exécution des tâches.

-Lecture des fiches recettes notamment.

-La rédaction d'un compte rendu pour valoriser les compétences écrites acquises en les réinvestissant.

Sous objectif : sociabilité et autonomie

- **Autonomie et assurance :** La participation active à toutes les étapes afin d'améliorer l'assurance et l'autonomie des apprenants et favoriser l'utilisation de la langue.

Travail d'équipe et inclusion : Le travail en groupe basé sur l'entraide, le respect mutuel et l'inclusion de chacun.

L'objectif de réalisation était de s'inscrire dans une démarche de développement durable :

ODD n°17 : "Partenariat pour la réalisation d'objectifs" centré sur le développement des partenariats et coopérations. Le projet a consisté à travailler en collaboration avec différents acteurs pour mener à bien un projet commun.

Collaboration entre le centre de formation (formateur, coordinateur), le CIAS de Sarlat pour organiser l'atelier et coopération entre usagers.

Cuisiner pour préparer un repas collectif et convivial. Le repas était le moment clef qui a rassemblé les participants en valorisant le travail accompli et renforçant le sentiment d'appartenance et la solidarité au sein du groupe.



ODD n°12 : "Consommation et production responsable" pour éviter de trop ponctionner la planète, il importe de modifier nos comportements de production ou de consommation « Faire plus et mieux avec moins ».

L'atelier anti-gaspi, initiation à la cuisine responsable, consistait à préparer le repas en évitant de jeter de la nourriture inutilement et en optimisant l'utilisation des produits (utiliser les restes, cuisiner les ingrédients en entier, adapter les quantités pour éviter les excès, Recycler les aliments proches de la date limite au lieu de les jeter)

La promotion du projet :



Ce projet souligne l'engagement des équipes du GRETA Dordogne et plus spécifiquement du centre de Sarlat, dans l'accompagnement qualitatif réalisé auprès de personnes souffrant d'illettrisme ou d'une maîtrise partielle de la langue.

Il va être communiqué aux partenaires (marché public de l'emploi et institutionnels), à partir du 14 septembre 2026, afin qu'ils identifient encore plus le parcours de formation HSP Socle I1 ECLA, ses objectifs et ses résultats auprès de leurs usagers.