

Journal de bord de mes ateliers-cuisine



« Ecrire des pensées,
c'est relever chaque jour,
comme un épicier d'ordre,
les petites recettes
de son esprit. »
(Jules Renard)

DÉFINITION (PETIT ROBERT)

« Compte-rendu chronologique des données relatives à la navigation en vol et à la mission ».

Historiquement, le journal de bord consigne tous les événements survenus à bord. On y inscrit : le cap, la vitesse, les positions à des heures données et les conditions météorologiques. En quelque sorte, le journal de bord a un rôle semblable à celui d'une boîte noire de l'avion dans la mesure où tout reste enregistré.

UN JOURNAL DE BORD, POUR QUI ET POUR QUOI FAIRE ?

**« Le travail c'est du temps transmué en argent,
l'écriture c'est le même temps changé en or ».**

(Christian Bobin)

Outil simple, le journal de bord est un support personnel et intime qui recueille les faits objectifs et subjectifs au fil des séances. Consacrer un court moment après chaque atelier cuisine vous permettra de noter à chaud tout ce qui vous semble pertinent, anecdotique, gratifiant, décourageant, sujet à réflexion... Ces éléments personnels que vous prenez de poser sur le papier se révéleront fort utiles lors de l'évaluation en fin de cycle. En effet, la mémoire étant sélective, le risque est de faire passer à la trappe des points pourtant essentiels, notamment sur le plan qualitatif, à quiconque ne participe pas aux ateliers.

EN BREF...

Ce support permet de consigner des informations pour le suivi et l'évaluation d'ateliers-cuisine afin de pouvoir réajuster les activités au fur et à mesure et de formaliser des bilans d'ateliers. Investir du temps pour le remplir systématiquement, c'est valoriser votre travail et avoir sous le coude de quoi valoriser cette action.

S'APPROPRIER LE JOURNAL DE BORD

Support personnel, il convient de choisir le format et l'organisation qui vous correspond le mieux et de le conserver à l'abri des regards. Ainsi vous serez libre de le renseigner comme bon vous semble et vous ne vous censurerez pas !

**« Ecrire, c'est arrêter des parcelles d'instant pour les
donner. Ecrire, c'est déjà un peu arrêter le temps ».**

(Claude Péloquin)

L'intérêt particulier du journal de bord réside dans son caractère subjectif. Il s'agit de noter, pêle-mêle ou de façon organisée, tout ce qui vient à l'esprit à la fin de l'atelier. Parfois les notes prises sur le moment peuvent apparaître futiles, or, quelques mois après ce sont ces détails qui permettent de comprendre le cheminement d'un participant, l'évolution de la dynamique de groupe, la réussite ou l'essoufflement de l'atelier. Pour certains, les points quantitatifs sont déjà renseignés sur d'autres outils. Si non, il est judicieux de renseigner les points informatifs et quantitatifs tels que présentés ci-dessous.

Les conditions météorologiques, le contexte médiatique, l'humeur de l'animateur ou des participants, les aléas techniques (coupure d'eau, réfrigérateur débranché) sont autant d'éléments susceptibles d'influencer le déroulement de l'atelier. Il s'agit de ne pas réfréner vos pensées et de considérer votre journal de bord comme une sorte de journal intime de votre atelier. Le tri des informations sera fait au moment opportun et vous apprendrez à reconnaître les détails qui comptent !

JOURNAL DE BORD DE MES ATELIERS-CUISINE

Intitulé de la séance :

Date :

Lieu :

Horaires :

Nom de l'animateur :

Thème, particularités de l'atelier :

LES PARTICIPANTS

Nb de personnes :

Remarques spécifiques :

LES POINTS TRAITES

Info culinaires :

Info nutritionnelles :

Autres infos :

LES REFLEXIONS, COMMENTAIRES (les avis exprimés par les uns et les autres sont significatifs. En tenir compte au fur et mesure des ateliers permet au moyen et long terme de mesurer l'évolution des personnes)

LES RESULTATS OBSERVES (en prenant note des attitudes, soulignant les réticences, l'enthousiasme, l'implication que vous observez actuellement, vous disposerez des éléments pour évaluer l'impact des ateliers auprès des personnes, de leur entourage, de l'institution...)

LES AMELIORATIONS et SUITES (idées pour améliorer cette séance et les prochains ateliers)

LE MAÎTRE MOT...

*Ne jamais oublier de le remplir et le garder précieusement rien que pour vous !
L'utiliser à bon escient toutes les fois où il est nécessaire de faire le point, un bilan du chemin parcouru.*

JOURNAL DE BORD DE MES ATELIERS-CUISINE

Intitulé de la séance :

Date :

Lieu :

Horaires :

Nom de l'animateur :

Thème, particularités de l'atelier :

LES PARTICIPANTS

Nb de personnes :

Remarques spécifiques :

LES POINTS TRAITES

Info culinaires :

Info nutritionnelles :

Autres infos :

LES REFLEXIONS, COMMENTAIRES (les avis exprimés par les uns et les autres sont significatifs. En tenir compte au fur et mesure des ateliers permet au moyen et long terme de mesurer l'évolution des personnes)

LES RESULTATS OBSERVES (en prenant note des attitudes, soulignant les réticences, l'enthousiasme, l'implication que vous observez actuellement, vous disposerez des éléments pour évaluer l'impact des ateliers auprès des personnes, de leur entourage, de l'institution...)

LES AMELIORATIONS et SUITES (idées pour améliorer cette séance et les prochains ateliers)

LE MAÎTRE MOT...

*Ne jamais oublier de le remplir et le garder précieusement rien que pour vous !
L'utiliser à bon escient toutes les fois où il est nécessaire de faire le point, un bilan du chemin parcouru.*

JOURNAL DE BORD DE MES ATELIERS-CUISINE

Intitulé de la séance :

Date :

Lieu :

Horaires :

Nom de l'animateur :

Thème, particularités de l'atelier :

LES PARTICIPANTS

Nb de personnes :

Remarques spécifiques :

LES POINTS TRAITES

Info culinaires :

Info nutritionnelles :

Autres infos :

LES REFLEXIONS, COMMENTAIRES (les avis exprimés par les uns et les autres sont significatifs. En tenir compte au fur et mesure des ateliers permet au moyen et long terme de mesurer l'évolution des personnes)

LES RESULTATS OBSERVES (en prenant note des attitudes, soulignant les réticences, l'enthousiasme, l'implication que vous observez actuellement, vous disposerez des éléments pour évaluer l'impact des ateliers auprès des personnes, de leur entourage, de l'institution...)

LES AMELIORATIONS et SUITES (idées pour améliorer cette séance et les prochains ateliers)

LE MAÎTRE MOT...

*Ne jamais oublier de le remplir et le garder précieusement rien que pour vous !
L'utiliser à bon escient toutes les fois où il est nécessaire de faire le point, un bilan du chemin parcouru.*

JOURNAL DE BORD DE MES ATELIERS-CUISINE

Intitulé de la séance :

Date :

Lieu :

Horaires :

Nom de l'animateur :

Thème, particularités de l'atelier :

LES PARTICIPANTS

Nb de personnes :

Remarques spécifiques :

LES POINTS TRAITES

Info culinaires :

Info nutritionnelles :

Autres infos :

LES REFLEXIONS, COMMENTAIRES (les avis exprimés par les uns et les autres sont significatifs. En tenir compte au fur et mesure des ateliers permet au moyen et long terme de mesurer l'évolution des personnes)

LES RESULTATS OBSERVES (en prenant note des attitudes, soulignant les réticences, l'enthousiasme, l'implication que vous observez actuellement, vous disposerez des éléments pour évaluer l'impact des ateliers auprès des personnes, de leur entourage, de l'institution...)

LES AMELIORATIONS et SUITES (idées pour améliorer cette séance et les prochains ateliers)

LE MAÎTRE MOT...

*Ne jamais oublier de le remplir et le garder précieusement rien que pour vous !
L'utiliser à bon escient toutes les fois où il est nécessaire de faire le point, un bilan du chemin parcouru.*