



# À PROPOS

DES CENTRES DE LA JEUNESSE ET DE LA FAMILLE BATSHAW



## LES CHEFS DRESSENT LA TABLE AUX CENTRES BATSHAW

*Sam Barile, spécialiste des activités cliniques – DSRRA*

L'automne dernier, les jeunes usagers du campus de Prévost ont pu apprendre de nouvelles compétences culinaires en prenant part aux Ateliers du Frère Toc, programme de l'organisme *La Tablee des Chefs*.

*La Tablee des Chefs* est un organisme sans but lucratif fondé et dirigé par Jean-François Archambault, qui tend à éloigner les chefs, les cuisiniers et les pâtisseries de leurs fourneaux et à les envoyer dans la collectivité. Grâce à plusieurs initiatives, *La Tablee des Chefs* cherche à mobiliser les acteurs de l'industrie de l'alimentation et de la restauration dans les trois domaines suivants :

- Redistribution des surplus alimentaires;
- Préparation de repas prêt-à-manger au profit des banques alimentaires et des organismes communautaires du Québec;
- Transfert des connaissances pour aider les jeunes à acquérir une autonomie.

Aux Centres Batshaw, nous avons été très chanceux de pouvoir forger un partenariat avec *La Tablee des Chefs*.

Les Ateliers du Frère Toc se donnent comme mission d'apprendre aux jeunes des techniques culinaires de base, de les sensibiliser à une saine alimentation et de leur faire découvrir de nouveaux aliments. Les adolescents font donc connaissance avec des ingrédients de base, de nouvelles saveurs et diverses recettes simples. Ces ateliers permettent d'offrir aux jeunes une alternative à la culture de la malbouffe, si omniprésente, et de les aider à cultiver de nouvelles habitudes qu'ils pourront préserver et transmettre à leurs familles. Les concepts visent l'autonomie et l'acquisition de compétences tangibles nécessaires à la vie quotidienne. Les recettes sont faciles et les idées enseignées sont en lien direct avec la vie des jeunes qui ont la possibilité de mettre la théorie en pratique.

À l'aide de ces ateliers, nous aimerions que les participants apprennent à coopérer et à vivre une expérience réussie et positive qui leur inculque la persévérance.

Notre but n'est pas de créer de grands chefs, mais de susciter l'enthousiasme des jeunes et de les mettre à l'aise avec la cuisine de tous les jours. Nous demeurons toutefois à l'affût d'un jeune qui se découvrirait un talent, une passion ou un intérêt particuliers envers la cuisine, que ce soit comme carrière ou comme simple emploi!

Les Ateliers du Frère Toc est un projet pilote qui pourrait prendre de l'ampleur aux Centres Batshaw. Les deux éducateurs qui y sont rattachés sont Allyson Abbott et Larry Markowicz et les deux chefs, Marie-Josée Roux et Josée Morasse. Les participants ont déjà eu l'occasion de démontrer quelques-unes de leurs habiletés en concoctant un repas pour 20 personnes, le 14 décembre dernier.

Les commentaires reçus des jeunes étaient très positifs; certains ont même exprimé le désir de travailler dans ce domaine. Une chose est toutefois sûre : tous les jeunes du programme se sont accordés pour dire qu'apprendre à cuisiner est amusant! Bon appétit!

## DIFFUSION DE CONNAISSANCES

*Monique Laverdure, éducatrice, Foyer de groupe Couvrette – DSRRA*

En mai dernier, lors d'une conférence en Floride, j'ai eu l'occasion de faire des apprentissages qui m'aideront dans ma pratique; j'espère vous faire partager ce que j'ai appris.

M. Ed Rawana, Ph. D., C. Ps., a parlé du trouble oppositionnel avec provocation, que l'on retrouve principalement chez les enfants et les adolescents. Les principaux symptômes sont : les accès de colère, la contestation, l'opposition aux adultes, le refus de se soumettre aux demandes et aux règlements, le blâme à l'égard des autres pour des erreurs ou une mauvaise conduite, l'agacement face à autrui, le ressentiment, la méchanceté ou la vengeance. Ce trouble de comportement cause une importante déficience au niveau social, scolaire ou fonctionnel. Si un enfant remplit au moins quatre de ces critères et qu'ils affectent sa capacité de fonctionner, on peut dire qu'il est aux prises avec un trouble oppositionnel.

Au sein d'une ressource résidentielle, M. Rawana effectuerait, de concert avec le personnel, une évaluation des forces (3) de l'enfant. Les énoncés seraient rédigés dans un style positif et serviraient comme renforcement à l'enfant pour lui permettre d'en tirer profit. D'après ce modèle, les éducateurs verraient à se servir d'un langage teinté d'espoir et de motivation, et de commentaires positifs. On demanderait ensuite à l'enfant d'afficher ses points forts sur la porte de sa chambre à coucher à la vue des autres enfants et du personnel. La conversation serait ainsi lancée avec ses pairs sur ses compétences. L'objectif de cet exercice est d'aider le jeune à bâtir de nouvelles relations fondées sur ses forces. Si le sujet vous intéresse, je vous suggère de rechercher M. Ed Rawana sur le Net.

## MULTIPLES INITIATIVES DANS LES FOYERS DE GROUPE

*Monique Laverdure, éducatrice, Foyer de groupe Couvrette – DSRRA*

Les employés du foyer de groupe Addington ont mis au point un programme formidable : Chef d'un jour. Les jeunes apprennent à préparer un repas tout en se ramassant un peu d'argent de poche. Quelle bonne idée!

Au foyer de groupe de Maisonneuve, le personnel a incorporé les compétences du programme de formation sur l'agressivité (l'ART) – tels l'écoute et le travail en équipe – au programme de cuisine. Un programme d'artisanat qui utilise les habiletés prônées dans l'ART – comme le jeu des émotions (tristesse, colère, joie, peur, etc.) – y est également offert. Les participants illustrent leur répertoire de valeurs personnelles sur un bouclier et participent ensuite à une discussion de groupe où ils traitent de la différence entre une relation saine et une relation où il y a agressivité. Les adolescentes ont également confectionné et peint des masques où les couleurs avaient une signification différente pour chaque pays, ouvrant ainsi leurs esprits aux diverses cultures et traditions.

L'automne dernier, les usagers des foyers de groupe de Maisonneuve et Montclair ont sculpté des citrouilles en adoptant les visages des émotions du programme de formation sur l'agressivité comme modèles. En passant, si vous avez envie d'essayer une excellente recette à base de citrouille, demandez-la à Murray du foyer de groupe Montclair... sa soupe est déliiiiiiiiicieuse!