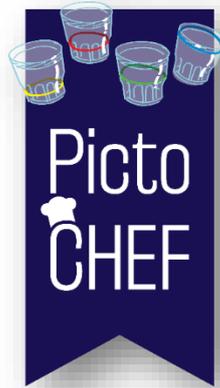


# PRÉSENTATION DE PICTO CHEF

*Sophie Lemarié*

illustré par *Pascal Biet*





## Picto chef, c'est quoi ?

Picto chef c'est 20 recettes de pâtisseries traduites en pictogrammes et adaptées avec des verres doseurs colorés. Picto Chef c'est aussi une banque de 320 pictogrammes en lien avec la pâtisserie pour vous permettre de créer vos propres recettes.

Cet outil est sous licence Creative Commons CC BY-NC-ND 4.0 ([cliquez ici pour voir la licence](#)).

Cela sera signifié dans les supports par ce logo :



**Cette licence signifie que lorsque vous partagez ce matériel ou le copiez, vous devez respecter ceci concernant les droits d'auteurs :**



**Attribution** — Vous devez donner le crédit approprié en mentionnant l'auteur de cet outil, fournir un lien vers la licence et indiquer si des modifications ont été apportées.



**Pas d'Utilisation Commerciale** — Vous ne pouvez pas utiliser le matériel à des fins commerciales.



**Non Dérivés** — Si vous remixez, transformez ou construisez sur le matériel, vous ne pouvez pas distribuer le matériel modifié.



Picto Chef n'est pas une simple banque de pictogrammes gratuite. Merci de respecter le travail accompli par ses auteurs.

Les pictogrammes ont fait l'objet d'une grande réflexion afin qu'un maximum d'utilisateurs puissent y mettre du sens. Les étapes de chaque recette ont été simplifiées, réécrites en FALC (Facile à Lire et à Comprendre) et explicitées autant que possible. Elles ont été testées par des personnes présentant un Trouble du Spectre Autistique (TSA).

Pour chaque recette, la liste des ustensiles et des ingrédients nécessaires à la préparation est jointe. Elle permettra notamment de travailler l'autonomie.



L'utilisation d'une balance étant trop complexe pour une majorité de personnes avec un trouble de la compréhension, les quantités ont été converties en mesures colorées sur des verres doseurs.

Toutes les recettes ont été pensées pour éviter le contact avec les ingrédients chauds qui pourraient brûler les usagers. Ainsi, dans aucune des 20 recettes ni beurre, ni chocolat fondu n'est utilisé.

Dix recettes ne nécessitent aucune cuisson afin de pouvoir laisser l'utilisateur en totale autonomie s'il en est capable. Dix autres recettes nécessitent une cuisson finale.

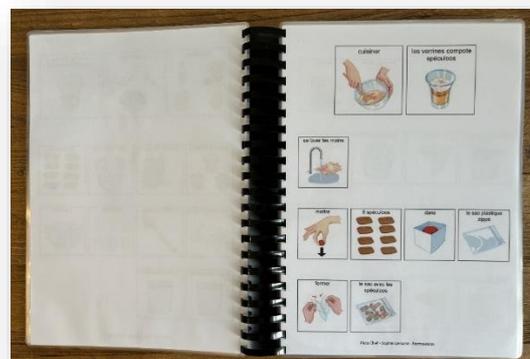
Les plaquettes de beurre mentionnées dans les recettes Picto Chef font toutes 125 grammes (petite plaquette de beurre) afin de ne pas avoir à peser cet ingrédient. Par ailleurs, il faudra sortir la plaquette du réfrigérateur environ 1 heure avant la préparation de la recette pour que le beurre soit suffisamment mou et puisse être utilisé sans le faire fondre.



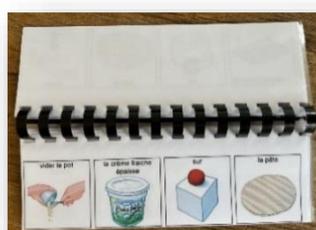
La banque de pictogrammes contenant plus de 320 images vous permettra de créer vos propres recettes. Un tableau de correspondance a été créé pour que vous puissiez convertir vos dosages avec les verres doseurs que vous aurez fabriqués. Enfin, vous trouverez également un support « liste de courses » pour disposer les images dont vous aurez besoin lors de vos achats en magasin.

Les supports recettes sont prêts à être imprimés et pourront être présentés différemment en fonction des possibilités de l'utilisateur :

- sous un format feuille A4 avec plusieurs étapes de la recette sur la même page ;



- ou sous un format découpé afin qu'une seule étape ne soit visible à la fois.



## **Picto Chef, pour qui ?**

Picto Chef s'adresse à toutes les personnes qui ne sont pas en mesure de comprendre une recette de cuisine ordinaire, souvent longue et constituée de mots complexes. Ainsi, Picto Chef, pourra être utile aux personnes présentant un trouble de la compréhension : personnes présentant un Trouble du Spectre de l'Autisme (TSA), personnes non lectrices, personnes présentant un Trouble du Développement Intellectuel (TDI), personnes avec une maladie neuro-dégénérative...

## **Pourquoi avoir créé Picto Chef ?**

L'atelier cuisine est fréquemment proposé dans les structures d'accueil pour personnes en situation de handicap et est très apprécié. Malheureusement, les outils pour les non lecteurs sont peu nombreux, peu adaptés ou se réduisent à quelques recettes que les usagers vont alors reproduire inlassablement. De nombreux professionnels se démènent souvent pour créer de nouveaux outils en découpant dans les magazines ou en dessinant eux-mêmes les pictogrammes inexistants mais manquent de temps pour développer d'autres recettes tant ce travail est chronophage.

C'est de ce constat qu'est né Picto Chef. L'idée étant de créer un outil prêt à être imprimé, fonctionnel et accessible au plus grand nombre. Ainsi, Sophie Lemarié, orthophoniste a développé cet outil avec l'aide de Pascal Biet, illustrateur. Nous tenons à remercier Sabine, pâtissière de Récré Délices qui a adapté les recettes et a fourni de précieux conseils.

**A vos fouets !**