

# L'enfant au cœur du dispositif de la restauration scolaire

## Organiser des ateliers d'éveil au goût et accueillir les

### 1<sup>ème</sup> Journée – sensibilisation à l'approche pédagogique du temps du repas

#### Objectifs pédagogiques :

- ✓ **Mettre** en valeur les plats préparés par la cuisine du service de restauration afin d'inciter les enfants à découvrir et manger ce qui leur est proposé,
- ✓ **Améliorer** le cadre de travail des agents et d'accueil des convives,
- ✓ **Donner ou redonner** du sens à la mission éducative du temps du repas,
- ✓ **Elargir** les compétences du personnel et le conforter dans son rôle d'accompagnement et d'encadrement des enfants sur le temps du repas,
- ✓ **Instaurer** un climat de confiance, de respect mutuel et des repères structurants pour les jeunes convives et les professionnels.
- ✓ **Comprendre** le comportement des enfants et leur rapport à l'alimentation et pouvoir adapter le comportement de l'adulte.
- ✓ **Animer** un atelier culinaire
- ✓ **Travailler** avec les autres services
- ✓ **Répondre** aux enjeux de la loi « Egalim »

#### Public concerné :

Equipe technique de la restauration collective, cuisiniers, agents de restauration et d'encadrement, animateurs ou ATSEM.

#### Le matin - salle de formation

- Identifier les différents aspects du rôle éducatif sur le temps du repas
- Repérer les conditions d'efficacité et de coopération avec les partenaires
- Repérer les grandes lignes du comportement alimentaire de l'enfant et répondre à ses besoins (par exemple faire face aux refus)
- Améliorer la qualité de la relation adulte/enfant, utiliser les bons mots, avoir la bonne attitude
- Identifier les bases de création des règles de vie, définir la sanction éducative et son recours.

Réponses aux questions diverses.

#### Après-midi – salle de formation

- Développement de l'autonomie (apprendre à faire plutôt que faire à la place, rendre les enfants acteurs du temps du repas dans le respect des contraintes respectives)
- Accueil des convives
- Charte, règlement du temps de repas
- Enjeux de la pause méridienne pour les enfants
- Rapport aux animateurs
- Boîte à outils de la personne en charge de l'accompagnement et de la supervision des repas
- Place du professionnel dans l'équipe de restauration, rôle et mission
- Bases de la nutrition ; besoins alimentaire de l'enfant, équilibre nutritionnel, rôle des différents groupes d'aliments

Réponses aux questions diverses.

- Conclusion, bilan.

#### Evaluation :

A l'issue de la formation, les participants remplissent un questionnaire de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis. En réalisant le tour de table, nous relevons les points à améliorer.

Une attestation de présence est remise en fin de chaque session.



**Modalités pédagogiques :**

Pour l'organisation de cette formation il convient de disposer d'une salle de formation, du matériel nécessaire (vidéo projecteur, tableau blanc, paperboard) et pouvant accueillir un groupe de 10 stagiaires + le(s) formateur(s) et d'avoir accès à la salle de restauration mercredi

**Prérequis :**

Une collectivité concernée par le projet, disposant d'une salle de restauration scolaire

**Durée :**

2 jours soit 14h

**Découpage :**

2 jours 9h00 à 17h00, 7 heures de face à face pédagogique (hors pause). Selon l'établissement il est possible d'organiser un atelier au goût pour un groupe d'enfants et leur animateur ou enseignant

**Intervenants :**

Laurent DENOT : formateur certifié CCE, bénéficiant d'une expérience de 30 années en restauration, spécialiste de la sécurité alimentaire.

Référent pédagogique  
Référent Handicap  
Référent administratif



## L'enfant au cœur du dispositif de la restauration scolaire

### Organiser des ateliers d'éveil au goût et accueillir les

#### 2<sup>e</sup> Journée – Mise en place d'ateliers Cuisine en restauration scolaire, éveil au goût et éducation nutritionnelle « EGalim »

##### Le matin - salle de formation

- Comment sensibiliser les enfants à l'importance de l'alimentation, à la nutrition, aux groupes d'aliments, à leur rôle sur le bon fonctionnement de l'organisme, à leurs besoins alimentaires
- Pourquoi et comment mettre en place des ateliers du goût avec les enfants ? Recourir à quels outils pour aborder l'éducation nutritionnelle et l'alimentation ?
- Amener les enfants à être capables d'identifier les aliments, à les reconnaître, à savoir à quoi ils ressemblent, d'où ils viennent, à saisir l'importance de respecter la saisonnalité (lien entre le territoire et l'assiette)
- Concevoir son atelier en définissant les objectifs et les moyens à mettre en œuvre (matériel, humain, organisation, temps, public, lieu, coût...)
- Tester, évaluer et adapter

Réponses aux questions diverses.

##### Après-midi – salle de formation

- Prévoir les actions pédagogiques
- Mettre en place son déroulé pédagogique
- Concevoir la fiche action
- Prévoir l'ergonomie,
- Evaluer le taux d'encadrement
- Favoriser la coordination entre les différents acteurs
- Etablir un calendrier des événements

Réponses aux questions diverses.

- Conclusion, bilan.

Diffusion des outils, de documentation et des supports de formations.

##### Evaluation :

A l'issue de la formation, les participants remplissent un questionnaire de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis. En réalisant le tour de table, nous relevons les points à améliorer.

Une attestation de présence est remise en fin de chaque session.