

## FAIRE EVOLUER SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE

### Le repas de l'enfant en collectivité

**Délai d'accès :** 1 semaine

**Public :** Tout professionnel de l'enfance dont responsable cuisine et animateur

**Intervenant(s) :** Sylvie MARTY

Passionnée par l'aliment, elle est diététicienne libérale depuis 1995 dans les Landes. Elle a évolué en découvrant la dimension psycho-sociale de l'alimentation puis en approfondissant ses connaissances sur le comportement, la relation d'aide, la physiologie du goût, l'Education Thérapeutique du Patient... Elle exerce ses compétences au près des crèches et RAM depuis 2007.

**Méthodes pédagogiques :**

- Exposé théorique
- Mise en pratique : Etude de situation et jeux de rôles
- Outils et techniques d'animation active, dynamique et impliquantes
- Remise d'un support pédagogique

**Accessibilité :** Nous contacter

**Durée :** 21h (3 jours)

**Modalités :**  En salle DÉFI -  Dans votre structure

**Date(s) et Lieu(x) :**

**EN SALLE (DÉFI Bayonne)**

- 28/09, 05/10 et 12/10/2022
- 23/03, 24/03 et 05/04/2023
- 05/10, 06/10 et 07/11/2023

**SUR SITE** À définir avec la structure

**Tarif en financement employeur :**

**INTRA** Sur devis **INTER** 900€/personne

**Tarif en financement individuel :** 450€

**Évaluation des apports de formation :**

- Questionnaire avant et après la formation
- Questionnement oral régulier pour vérifier l'intégration des connaissances
- Mise en situation

Cette formation est un temps d'échange et d'apports qui vise à améliorer l'accompagnement éducatif de l'enfant de 3 à 12 ans pendant le temps du repas au travers de la cohésion d'équipe et de la révision de quelques principes de base de l'alimentation équilibrée en relation avec les recommandations en vigueur, ingrédients pour un temps d'éducation et de plaisir à table pour tous.

Le temps du repas en collectivité sera scruté de tous les points de vue : nutritionnels, psychologiques et sensoriels, sociologiques.

#### OBJECTIFS

- Repérer les besoins de l'enfant pendant le temps du repas
- Explorer le GEMRCN et la loi EGALIM, recommandations en vigueur en lien avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS)
- Situer son rôle et sa place au sein de l'équipe de restauration
- Organiser et améliorer le temps du repas
- Adopter une attitude éducative avec les enfants pendant le temps du repas

**PROGRAMME**

*Prérequis : aucun*

- I. Introduction : 1h30**
  - Accueil et présentation
  - Recueil des attentes des stagiaires afin d'adapter le contenu de la formation
  - Exprimer son vécu sur ses pratiques professionnelles
  -
- II. Les besoins de l'enfant : 3h30**
  - Les besoins fondamentaux
  - Focus sur les besoins nutritionnels
- III. Le PNNS et le GEMRCN : 3h**
  - Le respect d'exigences minimales de variété des plats servis
  - La mise à disposition de portions de taille adaptée à l'âge de l'enfant
- IV. La loi EGALIM : 1h30**
  - Les achats orientés bio et local
  - Les labels et signes de qualité
- V. L'équipe actrice du temps du repas : 3h**
  - Valorisation de la place de chacun
  - La cohésion d'équipe
  - La communication
- VI. Adopter une attitude éducative avec les enfants : 4h**
  - Les règles de vie
  - Education nutritionnelle
  - Eduquer par le goût
- VII. Organiser et améliorer le temps du repas en collectivité : 4h**
  - Repenser le temps du repas selon le point de vue :
    - Sociologique
    - Nutritionnel/physiologique
    - Psychologique
    - Sensoriel
- VIII. Evaluation des acquis : 30 min**
  - Quiz en début de formation
  - Quiz en fin de formation