

ACCOMPAGNER LES ÉQUIPES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



OBJECTIFS

- Rappeler les enjeux de l'alimentation saine et durable
- Savoir comprendre et se faire comprendre par l'enfant
- Savoir intégrer des actions éducatives lors du temps méridien
- Apporter des connaissances sur l'équilibre nutritionnel et sur l'intérêt des menus végétariens.

CONTENU

- Les besoins nutritionnels des enfants
- L'alimentation durable : de quoi parle-t-on ?
- Menus durables en restauration collective : cadre réglementaire et références scientifiques
- Le comportement alimentaire de l'enfant : de la néophobie alimentaire aux excès de l'enfant qui mange trop



PUBLIC

Équipes de restauration scolaire : ATSEM, animateurs, agents de restauration accompagnant les enfants sur le temps du repas, chefs de cuisine



1 JOURNÉE OU 2 DEMI-JOURNÉES



FORMATRICE

Céline Bergeran
Diététicienne
nutritionniste



Maison de la consommation et de l'environnement ou structure accueillant ou autre lieu

- Positionnement, attitudes à adopter à partir de mises en situation : recherche de solutions et partage d'expériences
- Présentation d'activités éducatives et d'outils pédagogiques.

