

Créer des PETITS ATELIERS CULINAIRES ÉCO-responsables

Une des missions des professionnel.le.s en EAJE est d'accompagner les enfants dans la découverte du monde qui l'entoure. Conjuguer plaisir, découverte, respect de la nature et développement des sens, les encourage à leur proposer des activités culinaires. Grace à la préparation de petits plats simples autour des légumes et fruits de saison et de la mise en place d'ateliers culinaires adaptés aux enfants de 18 mois à 4 ans, les professionnels vont orchestrer une magnifique pause dans le temps et un réel héritage pour l'enfant. Ils vont apprendre à construire ces moments dans un cadre de partage, d'échange, de complicité et surtout de plaisir autour et dans l'assiette. Cela afin qu'un jour, un maximum d'enfant puisse dire avec émotion : « Je me souviens... ».

Alors n'oubliez pas d'apporter votre tablier et d'ouvrir vos sens !

CONTENUS

- Mise en place d'une ambiance positive pour des repas basés sur le plaisir.
- Analyse des compétences de l'enfant selon son âge pour la mise en place d'un atelier culinaire adapté (place de l'enfant, choix du matériel...).
- Classification des aliments de base selon les saisons idéalement issus de l'agriculture biologique ou raisonnée.
- (Re)définition des objectifs et des finalités d'un atelier en accord avec le moment, les besoins des enfants en tenant compte de la multiculturalité familiale.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Formation interactive à partir d'apports de connaissances, de supports, vidéos, photos, d'échanges avec les participant.e.s en liens avec leurs pratiques.
- Expérimentation et mise en pratique des acquis dans une cuisine pédagogique.
- Apport d'un dossier pédagogique dématérialisé à l'ensemble des stagiaires. Ce dossier sera complété selon les besoins identifiés durant la formation.
- Élaboration d'une base 'LIVRET de recette' et d'ateliers culinaires adaptés aux enfants de 18 mois à 4 ans.



**La revue Le Furet N°90
"À table... les petits !"**
complète le DOSSIER PÉDAGOGIQUE.
La revue invite à « pauser »
à se poser les bonnes questions
sur les repas de nos petits et
leur éducation à une alimentation saine....
À savourer en formation,
et avec tous ses neurones !

>> Postures professionnelles

PUBLIC

- Professionnel.le.s et responsables EAJE.
- Professionnel.le.s en centres de loisirs et périscolaire.
- Professionnel.le.s de l'Éducation nationale.
- Stagiaires et étudiant.es.
- Particuliers souhaitant accompagner les enfants.

OBJECTIFS

- Identifier l'impact des ateliers culinaires sur le développement moteur, sensitif et intuitif de l'enfant.
- Proposer un atelier culinaire : être acteur dans le choix (ou cueillette) des ingrédients et préparation de plats.
- Adapter sa posture pour développer le plaisir chez l'enfant.
- Proposer les repas d'1 semaine avec la participation des enfants.
- Construire un 'LIVRET de recettes' et des ateliers culinaires en tenant compte de la multiculturalité familiale.

LIEU, DATES & DURÉE

12h de formation : de 9h à 15h sans interruption
STRASBOURG, les 22 et 23 septembre 2020
Formation organisée dans une salle équipée.

TARIF : 470€ // Formation limitée à 8 participant.e.s