

Formation en présentiel Intra dans Vos locaux Créer des petits ateliers culinaires écoresponsable

Organisme de formation :

Association « Le Furet »
6 quai de Paris
67000 STRASBOURG
03 88 21 96 62

Association inscrite au Tribunal de Strasbourg sous le n° LXXVI n° 66
Enregistrée comme dispensateur de formations sous le numéro 42670278767
auprès de la Préfecture de la Région Alsace.
N° SIRET : 418 124 483 000 29

Contexte :

Une des missions des professionnels en EAJE est d'accompagner l'enfant à la découverte du monde qui l'entoure. Conjuguer le plaisir, la découverte, le respect de la nature et le développement des sens encourage les professionnels à proposer des activités culinaires aux enfants accueillis en EAJE.

Par la simplicité de préparation de petits plats en cuisine autour des légumes, des fruits de saison issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et sur 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 !

Public : Formation limitée à 8 personnes

- Professionnel-le-s de la petite enfance en EAJE et responsables en EAJE
- Professionnel en centres de loisirs et périscolaire
- Professionnel de l'éducation nationale
- Stagiaires et étudiants
- 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 : Etre acteur dans le choix (et/ou cueillette) des ingrédients, la préparation et la présentation de plats simples et appréciés par les enfants à base de fruits et légumes de saison idéalement issus de l'agriculture biologique ou raisonnée.
- Adapter sa posture professionnelle pour développer le plaisir chez l'enfant en respectant son rythme pendant un atelier ou la préparation d'un repas.
- Proposer les repas sur une semaine avec la participation des enfants à leurs confections en proposant des ateliers culinaires adaptés.
- Construire et acquérir un livret de recettes et des propositions d'ateliers culinaire adaptés à l'âge des enfants accueillis en intégrant la multiculturalité familiale.

Contenu :

- Apports théoriques afin de mettre en lien le développement de l'enfant et de ses compétences avec le choix d'un atelier culinaire adapté.
- Etude des enjeux positifs face au respect de l'enfant et à la mise en place d'une ambiance générale positive pour que les moments de repas soit basés sur le plaisir.
- 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, de vidéos, de photos, d'échanges avec les participants 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 de recettes et d'ateliers culinaires adaptés aux enfants de 18 mois à 4 ans.

Complément de dossier : une revue Le Furet sur le thème de la formation viendra compléter le dossier pédagogique afin d'ouvrir le sujet et encourager à l'approfondissement et à la mise en œuvre.



Evaluation :

Plusieurs évaluations élaborées par l'association le Furet seront mise en oeuvre durant cette formation :

- Un bilan de positionnement avant et après la formation sous forme de questionnaire sur les objectifs (les compétences à acquérir) sera mise en oeuvre donnant accès à un certificat de stage.
- Une évaluation de la formation
- Une évaluation de la formation par le.la format.eur.rice

Qualités de la formatrice

Cuisinière-animatrice, crèche Giving Tree, Strasbourg, enseignante, docteur en physiologie/pharmacologie, auteure du blog 'les Papilles estomaquées'. Édition d'ouvrages culinaires.

Durée : 2 jours / 14 heures de formation A convenir avec vous et adaptable à vos besoins sur des journées de 7 heures