

SAVOIR-ETRE DANS MA CANTINE

Face aux adolescents

Depuis le 1^{er} septembre 2016, les établissements publics ainsi que les collectivités territoriales doivent mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. Cela demande une démarche globale d'amélioration de son service de restauration et concerne tous les acteurs du temps repas. Pour cela comprendre son public et adapter ses pratiques semble essentiel.

Source : loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, Art. L. 541-15-3.

PERSONNES CONCERNEES

- Agent de cuisine satellites
- Le personnel de cuisine
- Le personnel de service

PREREQUIS

Aucun

OBJECTIF

Mieux comprendre le public adolescent pour améliorer la qualité de son service de restauration.

COMPETENCES VISEES

Comprendre le collégien « ce mangeur »
 Décoder ce qui se joue pendant le service et pendant le temps du repas.
 Faciliter la communication adultes / collégiens
 Produire des réponses adaptées aux situations difficiles.
 Dynamiser l'équipe, motiver son action en lui donnant du sens.
 Favoriser une meilleure consommation alimentaire des collégiens pour limiter le gaspillage : « Mieux consommer, moins gaspiller »

MOYENS PEDAGOGIQUES

Techniques d'animation permettant l'apport théorique tout en favorisant l'interactivité et les échanges d'expériences entre participants.
 Exercices pratiques.
 Des supports et documents ressources sont remis aux participants à l'issue de la formation.

MOYEN DE SUIVRE L'EXECUTION DE L'ACTION

Evaluation des acquis à chaque fin de séquence par un quizz ou autre technique.

MODALITE D'EVALUATION

Questionnaire de satisfaction est remis en de fin de formation à chaque participant.

DEROULEMENT

Matin :

Comprendre le collégien : son développement psychologique et son alimentation.

Décoder ce qui se joue pendant le service et pendant le temps repas : contextes et influences.

Après-midi :

Faciliter la communication adultes et collégiens : le triangle du « manger », mises en situation et solutions.

Favoriser une meilleure consommation des collégiens :

- Identifier les freins et les leviers de sa propre structure.
 - Identifier des solutions et actions réalistes et réalisables.
- Savoir-être et savoir-faire » aujourd'hui dans ma cantine.

DUREE

1 journée de 7h.

NOMBRES DE PARTICIPANTS

10-12 participants maximum.

DATE D'INTERVENTION

A définir

LIEU

Formation intra-entreprise ou collectivité.

INTERVENANT

Diététicienne nutritionniste spécialisée en restauration collective.

COUT

700€ la journée de 7h, net de taxes, hors frais de déplacement et d'hébergement.

Tous nos programmes de formation peuvent s'adapter à votre demande.

CONTACT

miamuse34@gmail.com