

## « L'enfant au cœur du dispositif de la restauration scolaire »

<b>RESPONSABLE DU STAGE</b>	Ville de Nantes		<b>DURÉE</b>	1 jour 1/2
<b>DATES POSSIBLES</b>	Selon calendrier établi avec le service formation	<b>LIEU</b>	Sur site	
<b>ORGANISATION MATÉRIELLE</b>	Salle de réunion, vidéo projecteur, paper-board, ordinateur portable, caméscope.			
<b>PUBLIC</b>	Personnel AER et ATR intervenant sur le temps du repas, et éventuellement les RS			
<b>OBJECTIFS</b>	<p>Etre capable d'appréhender et d'intégrer le rôle éducatif des agents, dans le respect des contraintes de fonctionnement et la réglementation,</p> <p>Suivre les évolutions du service de restauration grâce à la professionnalisation des équipes,</p> <p>Savoir se positionner dans l'équipe éducative en charge des enfants sur le temps du repas,</p> <p>Développer ses connaissances afin de les restituer auprès des enfants en particulier sur les aspects, éducation nutritionnelle, développement de l'autonomie, socialisation,</p> <p>Appréhender la pause méridienne comme un temps éducatif, convivial social et service public.</p>			
<b>CONTENU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le contexte de la restauration de la ville de Nantes,</li> <li>• Les besoins des enfants en matière de temps de repas,</li> <li>• L'équilibre des menus et les notions d'éducation nutritionnelle,</li> <li>• Les critères d'appréciation des repas, goût et dégoût,</li> <li>• La néophobie alimentaire, les blocages, les régimes, les PAI</li> <li>• L'organisation du temps du repas, temporelle, matérielle, la préparation des salles, le service, le rangement</li> <li>• Les relations éducatives, les fonctions d'attention, d'autorité, le principe des règles de vie</li> <li>• La mise en œuvre des éléments favorisant l'autonomie et la socialisation</li> <li>• L'attitude de l'adulte face aux différentes situations et gestion des situations difficiles (situations individuelles ou situation de groupes)</li> <li>• Connaissance des bases réglementaires, la responsabilité des agents selon les postes occupés</li> <li>• La place et le rôle de l'encadrant dans les apprentissages liés au repas, comment donner envie de manger, pourquoi et comment adapter le comportement de l'encadrant aux besoins de l'enfant,</li> <li>• Les points clefs de la réussite dans l'organisation au travers de la norme AFNOR NFX50-220</li> <li>• Les notions de travail en équipe et les conditions de réussite, la définition de l'équipe éducative,</li> <li>• Les leviers d'action pour la restauration scolaire de la ville de Nantes</li> </ul>			
<b>METHODE PEDAGOGIQUE ET MOYENS</b>	Apports théoriques sur support vidéo, exercices théoriques, études de cas pratiques sur la base du photo reportage réalisé en mai et des situations réelles, travail en atelier et restitution en groupe.			

<b>INTERVENANT</b>	POUSSARD Patrick CF2P FORMATION
--------------------	---------------------------------