

FORMATION PROFESSIONNELLE

OPTIMISER LES CONDITIONS DES REPAS

Objectifs pédagogiques

- Observation d'un repas sur site et commentaires en équipe.
- Orienter le contexte physique, sensoriel et émotionnel du repas vers le calme et la détente.

Programme

Observation

Observation du déroulement d'un repas habituel : cadre du repas, aménagement de la salle, implication des convives, comportement des professionnels, gestion des situations délicates. Rédaction d'un compte-rendu complet, transmis au responsable.

Temps d'échange en équipe

Retours sur les points observés : commentaires sur les bonnes habitudes et sur les améliorations possibles. Réflexion commune axées sur les solutions concrètes pour améliorer les conditions des repas : qu'est-il possible de mettre en place à court, moyen et long terme ?

Compétences visées

Savoir adapter l'environnement du repas des enfants de façon agréable et bienveillante.

Public et prérequis

Equipe de professionnels de l'enfance.
Prérequis : réflexion individuelle sur les pratiques actuelles de chacun et les améliorations possibles.

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et pratiques, mises en situation et analyse de pratiques. Boîte à outils remise en fin de formation.

Modalités

Formation sur-mesure en intra-structure. Groupe de 6 à 10 personnes.
Evaluation des acquis : questionnaire en fin de formation.

Tarifs

A définir selon les modalités choisies.

Lieu, dates et horaires

Sur site.
Horaires à définir.