Familles rurales
Vivre mieux !
VENDÉE

FORMATION
Développer ses compétences
professionnels œuvrant dans le champ de la restauration scolaire

ENCADRER ET ACCOMPAGNER LES ENFANTS PENDANT LES REPAS

OBJECTIFS

- Adopter une posture professionnelle adaptée auprès des enfants.
- Connaître les besoins de l'enfant pendant le temps du repas.
- Installer un cadre clair et sécurisant.
- Accompagner les enfants vers davantage d'autonomie.
- Gérer les comportements difficiles ou les situations de conflit.
- Favoriser une ambiance calme et conviviale à table.

CONTENU

- Le temps du repas : un temps éducatif à part entière :
  - Les différents enjeux du temps méridien.
  - Les besoins de l'enfant selon son âge.
  - Les différences entre maternelle et élémentaire.
  - La complémentarité entre rôle éducatif, surveillance et service.
- La posture professionnelle de l'adulte.
- Accompagner l'enfant vers l'autonomie.
- Favoriser une relation positive à l'alimentation :
  - Le rôle de l'adulte face à un enfant qui ne veut pas goûter.
  - Respecter les sensations de faim et de satiété dans le cadre fixé.
  - Encourager la découverte des aliments sans forcer.
  - Les comportements alimentaires particuliers.
  - Prise en compte des PAI et des consignes transmises.
- Gérer les comportements difficiles, les conflits et le bruit.
- Le travail en équipe : consignes communes et transmission des informations importantes.
- Gérer le temps avant et après le repas.
- Améliorer les transitions entre le temps méridien et scolaire.

QUESTIONS & INSCRIPTIONS

formation@famillesrurales85.org
02 51 44 37 60

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la 1ère date de formation.

DÉTAILS

9h00 à 17h00

mercredi 14 avril 2027

aucune connaissance requise

Fédération Familles Rurales de Vendée (ou décentralisation selon les inscriptions)

6 participants minimum

tarif indiv. net de TVA
réseau : 330 €/stagiaire
hors réseau : 380 €/stagiaire

BONNET Aurélie

MODALITÉS PÉDA

- Positionnement : questionnaire en amont
- émargement par le stagiaire
- validation des objectifs : exercices, mise en situation
- délivrance d'une attestation et d'un certificat de formation
- documents remis en mains propres
- questionnaire de satisfaction