

MOI, ANIMATEUR AU RESTAURANT SCOLAIRE : COMMENT ENCADRER ?

LES DÉTAILS DE LA FORMATION

OBJECTIFS

A l'issue de la formation les stagiaires sauront :

- identifier et connaître les besoins des enfants ;
- développer sa posture professionnelle ;
- favoriser des transitions de qualités.

CONTENU

Au cours de cette formation les points suivants seront abordés :

- connaître le rythme et les besoins de l'enfant ;
- se positionner face à un groupe ;
- identifier le rapport à la nourriture de l'enfant, les refus de manger ;
- gérer le temps avant et après le repas ;
- améliorer les transitions entre le temps méridien et scolaire ;
- mimer le bruit pour le bien être du groupe.

MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES

- tour de table ou questionnaire de positionnement et attentes ;
- méthode pédagogique active et participative ;
- évaluation (validation des objectifs) : exercices, mise en situation et pratique

SUIVI ET EVALUATION

- émargement par les stagiaires et intervenants ;
- positionnement en début et fin de formation ;
- questionnaire de satisfaction en ligne ;
- attestation de fin de formation.

CONTACT FÉDÉRATION :

Pôle Formation : formation@famillesrurales85.org
02 51 44 37 92



Professionnels œuvrant dans le
champ de la restauration scolaire



de 6 à 16 personnes



aucun prérequis



1 jours de 7h,
soit 9h00 à 17h00



Auréliе BONNET, formatrice
"Les Ateliers d'Auréliе"



Fédération Familles Rurales de
Vendée (ou décentralisation en
fonction des inscriptions)



mercredi 01 octobre 2025



réseau : 310€ net de TVA
hors réseau : 360 € net de TVA

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