Familles rurales
Vivre mieux !
VENDÉE

FORMATION
Développer ses compétences

professionnels œuvrant dans le champ de la restauration scolaire

# MOI, ANIMATEUR AU RESTAURANT SCOLAIRE - APPROFONDISSEMENT

## OBJECTIFS

- Consolider les fondamentaux du travail en équipe.
- Instaurer un climat de bien-être et de confiance pour l'enfant.
- Observer et comprendre les comportements des enfants à table.
- Adapter leur posture et leurs pratiques professionnelles.
- Améliorer la communication au sein de l'équipe et avec les familles.
- Analyser et échanger autour des pratiques professionnelles.

## CONTENU

- Définir le rôle et les missions de chacun :
  - Distinguer les fonctions de surveillance, d'accompagnement, d'éducation et d'animation.
  - Repérer les situations nécessitant une concertation ou le relais d'un autre professionnel.
- Communiquer et coopérer en équipe :
  - Identifier les conditions d'une communication professionnelle efficace : écoute, respect, clarté et bienveillance.
  - Organiser des temps d'échange pour analyser les situations rencontrées et rechercher des solutions collectives.
- Observer et identifier les comportements de l'enfant à table :
  - Identifier les besoins pouvant se manifester derrière un comportement : fatigue, faim, besoin de sécurité, envie d'autonomie, difficulté relationnelle ou émotionnelle.
  - Prendre en compte le développement de l'enfant, son âge, son rythme et ses particularités.
  - Distinguer les faits observables de leur interprétation afin d'éviter les jugements hâtifs.
- Analyser sa communication avec la famille :
  - Transmettre des informations factuelles concernant le déroulement du repas.
  - Savoir aborder une difficulté sans culpabiliser l'enfant ni mettre la famille en cause, respecter la confidentialité des informations partagées.
- Créer le bien être autour du repas.

## CONTACT

formation@famillesrurales85.org
02 51 44 37 60

## DÉTAILS

09h00 à 17h00

nous consulter

Prérequis : avoir suivi la formation de base dans les 3 années précédentes.

Au sein de votre structure ou locaux de votre choix

6 participants minimum

**Tarif sur devis net de TVA nous solliciter**

BONNET Aurélie

**Cette formation n'est pas proposée en INTER pour l'année 2027. Vous pouvez nous contacter pour étudier une mise en place en INTRA.**

- Positionnement : tour de table
- émargement par le stagiaire
- validation des objectifs : exercices, mise en situation
- délivrance d'une attestation et d'un certificat de réalisation
- questionnaire de satisfaction