

MOI, ANIMATEUR AU RESTAURANT SCOLAIRE : COMMENT ENCADRER ?

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
- Limiter 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
- Evaluation (validation des objectifs) : exercices, mise en situation et pratique
- Documents remis : Aides mémoires, documents

SUIVI ET EVALUATION

- Emargement par les stagiaires et intervenants
- Positionnement en début et fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en ligne
- Attestation de fin de formation

CONTACT FÉDÉRATION :

DEFONTAINE Kylie - 02 51 44 37 92

LES DÉTAILS DE LA FORMATION



Professionnels oeuvrant
dans le champ de la
restauration scolaire



de 6 à 16 personnes



Aucun prérequis



1 jours de 7h,
soit 9h00 à 17h00



Aurélie BONNET,
Formatrice " Les Ateliers
d'Aurélie"



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



Mercredi 10 avril 2024



Tarif Réseau : 310€
Tarif Hors Réseau : 347 €