

# Éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire lors de la pause méridienne

HYGIÈNE, ENTRETIEN ET RESTAURATION

## Objectifs

- ✓ 1 • S'approprier des messages clés et développer ses connaissances sur l'éducation au goût, l'équilibre alimentaire, la pédagogie autour du temps du repas, le gaspillage alimentaire, la néophobie alimentaire et les étapes-clés de l'alimentation des enfants.
- ✓ 2 • Acquérir des connaissances sur le gaspillage alimentaire en restauration collective : réglementation, chiffres clés, coût pour un restaurant.
- ✓ 3 • Comprendre quelles actions concrètes peuvent être mises en place au moment de la pause méridienne et comment les pérenniser.

## Le programme

1ère demi-journée

- ✓ Accueil des participants et présentation
- ✓ La physiologie du goût
- ✓ Les comportements alimentaires de l'enfant
- ✓ Les besoins nutritionnels de l'enfant
- ✓ La lutte contre le gaspillage alimentaire

2ème demi-journée

- ✓ Mise en situation et pédagogie du repas
- ✓ Bilan et évaluation

### Données (2023)

- ✓ Taux de satisfaction des stagiaires : **94%**
- ✓ Taux de réponse à l'enquête de satisfaction : **49,8%**

Mise à jour : 26/03/2024

## Modalités de la formation

### INTER

Sur l'un de nos sites de formation : Brest, Châteaulin ou Quimper.

Tarif : 240 €

Délais d'accès : inscriptions à réaliser au plus tard 15 jours avant le démarrage de la formation

Les locaux de l'AREP 29 sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

### INTRA / SUR MESURE

Dans vos locaux ou le lieu de votre choix. Pour toute demande, prenez contact avec nous.

Délais d'accès : Le délai d'accès moyen entre la date de validation de la proposition de l'AREP 29 et le démarrage de la formation est d'un mois minimum

## Informations pratiques

### Dates & Lieux

FINISTÈRE :  
24 octobre 2023 à Brest  
27 février 2024 à Quimper

CÔTES-D'ARMOR :  
22 mai 2024 à Saint-Brieuc  
12 juin 2024 à Saint-Brieuc

### Durée de la formation

7 heures - 1 jour

### Public

Responsable et personnel de restauration  
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis

Aucun prérequis spécifique

### Evaluation

- ✔ Évaluation des objectifs :
  - ✔ Quiz (1-2)
  - ✔ Étude de cas/Jeux de rôle (3)
- ✔ Questionnaire de préformation
- ✔ Questionnaire de satisfaction

### Validation

- ✔ Attestation de formation professionnelle

## Financement

- ✔ Plan de développement des compétences (possibilité de prise en charge par votre OPCO)

## Tarif

240 €

## Modalités pédagogiques

- ✔ Apports théoriques, mise en pratique, échanges d'expériences, analyse des pratiques et des situations
- ✔ Modalités pédagogiques adaptées aux personnes en situation de handicap

## Moyens Techniques

- ✔ Salle de formation, diaporama, vidéoprojecteur
- ✔ Support de formation remis au stagiaire
- ✔ Moyens techniques adaptés aux personnes en situation de handicap

## Encadrement

- ✔ Formateur spécialisé dans l'accompagnement et la sensibilisation sur les différentes thématiques liées à l'alimentation