



## PUBLIC CONCERNÉ

Ensemble du personnel d'une ou plusieurs équipes (cuisine, service, surveillance et animation) ayant des contacts avec les enfants durant la pause méridienne, repas compris

### Remarques :

Ce type de formation-action nécessite un suivi important de la part de la structure gestionnaire des restaurants scolaires et de la pause méridienne

La participation d'un représentant de cette structure est donc indispensable au bilan.

## OBJECTIFS

**Permettre aux membres de l'équipe de la pause méridienne du restaurant scolaire de :**

- **Identifier** les caractéristiques et les enjeux du repas et de la pause méridienne
- **Développer** les connaissances et les capacités nécessaires à leur fonction
- **Se professionnaliser** en suivant les évolutions de ce service de restauration scolaire et de la pause méridienne
- **Permettre** à chacun de se situer dans l'équipe éducative ayant en charge les enfants
- **Élaborer** des règles de fonctionnement pour l'ensemble du personnel dans le respect des objectifs de la commune en tenant compte du contexte local

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

### Durée :

3 journées de formation sur des mercredis

### Lieu :

Sur place dans un lieu réservé par la ville concernée (salle pouvant être obscurcie, équipée d'un tableau, d'un vidéoprojecteur)



## PROGRAMME DE LA FORMATION

Les différents aspects de la formation sont:

- 1 - **Les locaux:** l'agencement, la capacité d'accueil par rapport à la surface, les équipements
- 2 - **L'organisation du service** du point de vue de besoins des enfants, le déroulement du temps du repas
- 3 - **Les fonctions des personnels :** le taux d'encadrement, la place et le rôle des agents, l'organisation de l'équipe, la gestion des relations avec les enfants et des autres partenaires
- 4 - **Le temps de la pause méridienne:** le taux d'encadrement, la place et le rôle des agents, l'organisation de l'équipe, la gestion des relations avec les enfants, les activités organisées.

Connaissance de l'enfant et de ses rythmes de vie

Connaissance des bases réglementaires et de la norme AFNOR

Suite au dos



### **Besoins spécifiques de l'enfant durant le repas**

Organisation du repas permettant de trouver des réponses correctes aux besoins de l'enfant

La salle à manger : aménagement et décoration

### **Fonction des personnels et responsabilités**

Notions de responsabilités et responsabilité professionnelle

Rôle éducatif : relations adulte-enfants - « règles de vie » - gestion des situations difficiles

### **Alimentation de l'enfant**

Équilibre des menus et éducation à l'alimentation

Notions de goût et critères d'appréciation du repas

Blocages alimentaires : gestion des difficultés et particularités alimentaires

### **Sécurité physique**

Règles, consignes, conduite à tenir en cas d'accident

### **Travail d'équipe**

La communauté éducative, ses différents règlements et règles

Conditions nécessaires au bon fonctionnement de l'équipe

La communication et ses phénomènes

Les partenaires internes et externes

## MÉTHODES ET MOYENS

### **Pédagogie impliquant les participants, basée sur**

Exposés, distribution de documents écrits, moyens audiovisuels

Travaux en grand groupe et recherche par petits groupes pour construction personnelle du stagiaire, des savoirs, savoir-faire et savoir-être des participants

Travaux par équipes pour réflexion sur le fonctionnement actuel et sur les perspectives d'évolution puis pour analyser et évaluer des modifications mises en place

# Encadrer et accompagner pendant la pause méridienne

## Une équipe éducative au service de l'enfant

1 <sup>er</sup> JOUR	2 <sup>ème</sup> JOUR	3 <sup>ème</sup> JOUR
<p><b>1. OUVERTURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Objectifs – Contenu</li> <li>• Stagiaires – Formateur</li> <li>• Restaurant scolaire</li> </ul> <p><b>2. REPRÉSENTATION INITIALE DE SA FONCTION</b></p> <p><b>3. QUALITÉ D'UN REPAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition</li> <li>• Critères de qualité</li> </ul> <p><b>4. BESOINS DE L'ENFANT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition</li> <li>• Moyens d'y répondre</li> </ul> <p><b>5. TEMPS DU REPAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse du déroulement</li> </ul>	<p><b>6. RETOUR INTERSESSION</b></p> <p><b>7. GESTION DU BRUIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition</li> <li>• Sources</li> <li>• Solutions</li> </ul> <p><b>8. FONCTION ET RELATION ÉDUCATIVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition</li> <li>• Règles de vie</li> <li>• Gestion des situations conflictuelles</li> </ul> <p><b>9. RÉFLEXION ET PERSPECTIVES</b></p>	<p><b>10. RETOUR INTERSESSION</b></p> <p><b>11. COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail en équipe</li> <li>• Relation avec les partenaires</li> <li>• Communication</li> </ul> <p><b>12. ALIMENTATION DE L'ENFANT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Goût et dégustation</li> <li>• Éducation</li> <li>• Blocage</li> </ul> <p><b>13. AVANT APRÈS REPAS</b></p> <p><b>14. RÉFLEXION ET PERSPECTIVES</b></p> <p><b>15. BILAN</b></p>