



CATALOGUE FORMATION

LA PAUSE MÉRIDienne

UN PANACHAGE D'ENJEUX POUR LES CONVIVES

La Ligue de l'Enseignement FAL44 vous accompagne

FAL FORMATION

la ligue de
l'enseignement

un avenir par l'éducation populaire

FÉDÉRATION LOIRE-ATLANTIQUE • FAL 44



EDITO

« AMÉNAGER, ANIMER, ENCADRER LE TEMPS DU REPAS, UN TEMPS À VIVRE POUR TOUTES ET TOUS ! »

Parce que le temps du repas a une place importante dans notre société, qu'il est au cœur d'enjeux souvent sous-estimés et méconnus, la Ligue de l'enseignement FAL44 s'implique et réfléchit autour de la pause méridienne depuis plus de vingt ans. Auprès des plus jeunes comme auprès de nos « anciens », la Ligue de l'enseignement FAL44 œuvre dans le domaine de la pause méridienne pour que chacune, chacun trouve sa place, pour que ce temps reste un moment apprécié et appréciable.

Les missions déclinées par la Ligue de l'enseignement FAL44 visent à améliorer globalement et durablement la qualité de la prestation fournie aux convives. Elles s'appuient sur le concept de « **bien accueillir, bien nourrir, bien accompagner et bien gérer** ». Ces actions ont 2 objets :

- conseiller pour organiser les services de restauration
- professionnaliser les personnels intervenants dans ces restaurants.

La Ligue de l'enseignement FAL44 agit auprès de tous les partenaires qui le souhaitent, et notamment auprès de collectivités locales et du Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT). Les actions de formations concernent de nombreuses catégories de personnes allant des élus locaux en passant par les directeurs des services Education des collectivités locales, jusqu'aux personnels techniques de cuisine ou de service et aux personnels éducatifs d'accompagnement des enfants, mais aussi auprès du personnel travaillant autour de la personne âgée.

Parmi les sujets et les causes fortes animées par la Ligue :

- Les questions éducatives, autour des sujets tels que l'approche comportementale ou encore l'éducation aux alimentations, mais également les enjeux environnementaux qui font débats actuellement.
- Les questions en lien avec l'accueil des personnes âgées au sein des restaurants en EHPAD-EHPAA. Comment garantir un service de qualité et répondre aux besoins du résident durant le temps du repas
- Les questions plus générales mais répondants à des obligations réglementaires, telles que la sécurité sanitaire en restauration collective ou la gestion des allergies alimentaires.

Ce catalogue vise à répondre à vos besoins et à vous accompagner dans vos projets sur la pause méridienne. Les équipes de la Ligue de l'enseignement FAL44 restent toujours disponibles pour échanger et vous rencontrer, pour construire avec et pour vous.

NOTRE FORCE, NOTRE APPROCHE

BÂTIR AVEC VOUS VOTRE PROJET

.....

3 APPROCHES

COMPLÉMENTAIRES POUR DÉVELOPPER DES COMPÉTENCES

✓ FORMATION D'ÉQUIPES ENTIÈRES

L'objectif essentiel de ce type de formation est de permettre aux membres de l'équipe, quels que soient leur statut et leurs fonctions, d'échanger sur leur positionnement.

La formation favorise, à partir du projet de la structure, la construction commune d'une organisation adaptée au contexte local ainsi que l'adoption d'attitudes professionnelles cohérentes.

Elle permet d'élaborer un projet d'évolutions pour les semaines et les mois à venir. « La formation d'équipes entières nécessite un accompagnement de l'action par la collectivité »

✓ FORMATION SPÉCIFIQUE PAR MÉTIER ET PAR POSTE

L'objectif essentiel de ce type de formation est d'accroître les connaissances et les compétences personnelles nécessaires à l'exercice de leurs fonctions.

✓ FORMATION MODULAIRES

L'objectif de ce type de formation est de permettre à chaque participant, quels que soient son statut et son métier, de développer ses connaissances et ses compétences personnelles sur des thématiques spécifiques.

Exemples : Education aux alimentations.



La Ligue de l'enseignement FAL44 propose une grande force d'adaptabilité face aux conditions sanitaires que nous pourrions rencontrer à nouveau dans le futur :

- Possibilité d'aménagement en sous-groupe
- Suivi à distance
- Visio-conférence
- Formations à distance

La Ligue de l'enseignement FAL44 dispose d'outils numériques et d'un réseau permettant de pallier à l'absence de face-à-face pédagogique tel que Onlineformapro.

3 ÉTAPES

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PROJET

✓ UNE FORMATION MONTÉE SUR PLACE ET SUR-MESURE

Conçue pour répondre aux besoins spécifiques d'une structure, ces actions relèvent d'une construction pédagogique sur-mesure et implique la rédaction d'un projet et d'un cahier des charges singulier. Plusieurs structures telles que les collectivités et associations, peuvent s'associer pour mutualiser leurs besoins en formation, réduire les coûts et faciliter l'échange d'expériences entre leurs personnels.

✓ LE TEMPS DE FORMATION, D'INFORMATION, DE RÉFLEXION

L'action se déroule « sur place » dans les locaux de la structure afin de limiter les contraintes liées aux déplacements et faciliter la présence des stagiaires. Cela permet également de prendre directement en considération les contraintes matérielles et organisationnelles de l'équipe.

✓ UN SUIVI, UN BILAN ET DES COMPÉTENCES

Une formation peut s'appuyer sur plusieurs modules, espacés dans le temps, afin de faciliter le réinvestissement par les stagiaires puis de leur permettre un retour sur leurs expériences et pratiques. Une fois l'action terminée, un bilan permet d'évaluer l'impact réel de la formation et l'atteinte des objectifs fixés.

MIXITÉ DES ACTEURS, MIXITÉ DES PUBLICS

Nos actions s'adressent aux personnels intervenant directement auprès des convives, allant de la petite enfance à la personne âgée, afin de les professionnaliser dans leurs missions quotidiennes d'accompagnement et d'encadrement.

Plusieurs publics potentiels sont identifiés tels que les élus, directeurs et responsables de service des collectivités locales ou référents de site, ATSEM, animateurs, agents de service en restauration collective.

SOMMAIRE

LA RESTAURATION SCOLAIRE : UN COCKTAIL D'ENJEUX ÉDUCATIFS, SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

« AU RESTAURANT SCOLAIRE, ON N'Y SERT PAS QUE DES REPAS MAIS AUSSI DES ENFANTS »

Temps du repas : une équipe éducative au service de l'enfant en restauration scolaire	9
Temps du repas en crèche et multi-accueil	10
Temps du repas en libre-service (self) en élémentaire	11
Accueil d'un enfant présentant une allergie ou une intolérance alimentaire en restauration scolaire	12
Pause méridienne : analyse et prévention des situations conflictuelles entre et avec les enfants	13
Gestion du bruit au restaurant scolaire	14
Laïcité et restauration collective des enfants et des jeunes : enjeux éducatifs et sociaux	15

LE TEMPS PÉRISCOLAIRE : UN TEMPS ÉDUCATIF ET DE DÉTENTE POUR LES ENFANTS

« L'ENCADREMENT DES ENFANTS SUR LES TEMPS LIBRES, LES STRATÉGIES D'ANIMATION »

Animation et encadrement des équipes périscolaires	17
Savoir mettre en place des activités sur les temps périscolaires	18
Module complémentaire : Livre et lecture, une alternative pour animer la pause méridienne	19
Module complémentaire : Le jeu, je le pense, je le teste	20

UN SERVICE DE QUALITÉ AU RESTAURANT D'EHPPA ET EHPAD

« LE RESTAURANT DE NOS ANCIENS : NOTRE CONCEPT, VOTRE PROJET »

Temps du repas des séniors : proposer un service de restauration de qualité	22
Portage de repas à domicile	23

LA RESTAURATION COLLECTIVE : 24

« LES ENJEUX TRANSVERSAUX »

Hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective	25
Education à l'alimentation	26
Equilibre alimentaire et nutritionnel en restauration collective	27
Lutter contre le gaspillage alimentaire	28
Travail en équipe : les clés de la réussite	29

FORMATIONS POST COVID19 30

« POUR UN ACCUEIL [TOUJOURS] DE QUALITÉ »

Accueillir en sachant gérer les situations difficiles :

« Accueillir humainement et socialement en prenant en compte les aspects éducatifs spécifiques de reprise après une crise » 31

Animation et encadrement d'une équipe :

« Etre un professionnel porteur d'un projet de service au sein de l'équipe, projet prenant en compte les contraintes spécifiques de reprise après une crise » 32

Le temps du repas, accompagner et encadrer les convives :

« Une organisation du temps du repas alliant gestes protecteurs et réponses aux besoins fondamentaux et spécifiques de l'enfant » 33

LES DIAGNOSTICS SUR LA PAUSE MÉRIDienne 34

« SAVOIR D'OÙ ON PART POUR SAVOIR OÙ ALLER »

Diagnostic – étude de fonctionnement du temps du repas	35
Diagnostic – étude de fonctionnement hors temps du repas	36

NOS RÉFÉRENCES 37

L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE 38

NOS MÉTHODES ET NOS MOYENS 39

NOS GAGES DE QUALITÉ 40

INFORMATIONS PRATIQUES - CONTACTS 41

LA RESTAURATION SCOLAIRE : UN COCKTAIL D'ENJEUX ÉDUCATIFS, SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

« AU RESTAURANT SCOLAIRE, ON N'Y SERT PAS QUE DES REPAS MAIS AUSSI DES ENFANTS »



✓ BIEN ACCUEILLIR

C'est d'abord proposer un espace bien agencé :
Des salles à manger agréables, confortables pour les convives et fonctionnelles pour les personnels, le tout dans une ambiance sonore convenable.

Une équipe de professionnelle qui est dans une écoute attentive et disponible auprès des enfants.

✓ BIEN NOURRIR

C'est proposer une alimentation saine, sûre et équilibrée pour répondre aux besoins physiologiques de l'enfant. Des plats bien présentés favorisent la mise en appétit et l'éveil au goût. Les personnels portent ici une attention particulière au niveau de l'appétit de chaque enfant, à leurs réticences vis-à-vis des certains aliments, et les accompagnent en les incitant, sans forcer, à goûter.

✓ BIEN GÉRER

Un projet de restauration scolaire et de pause méridienne est avant tout un travail d'équipe, réunissant personnels, responsables de service, référents d'équipes... mais aussi élus, parents, associations, animateurs et bénévoles qui constituent de véritables partenaires locaux.

✓ BIEN EDUQUER

Le temps du repas et l'ensemble de la pause méridienne contribuent à l'éducation aux alimentations mais aussi aux apprentissages de l'autonomie, de la responsabilisation et de la vie en groupe.

En favorisant la participation des enfants en les rendant acteurs du service.

En responsabilisant les enfants et en associant les convives à l'élaboration et au respect des règles de vie, les professionnels travaillent sur les dynamiques collectives, leur construction et leur appropriation pour tous.

En permettant la découverte d'aliments différents l'appréhension de l'équilibre alimentaire, la sensibilisation des enfants aux enjeux environnementaux, passe par une pédagogie active.

TEMPS DU REPAS : UNE ÉQUIPE ÉDUCATIVE AU SERVICE DE L'ENFANT EN RESTAURATION SCOLAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

Ensemble du personnel d'une ou plusieurs équipes ayant des contacts avec les enfants durant la pause méridienne, repas compris

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

OBJECTIFS

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

- D'identifier les caractéristiques (critères de qualité) et les enjeux éducatifs et sociaux du temps du midi (restauration scolaire et pause méridienne), notamment ceux en lien avec les évolutions de ce service municipal
- De développer des compétences d'organisation pour optimiser le fonctionnement de ce temps de midi (aménagement du temps et espaces, participation des enfants, place et rôle des agent.e.s...)
- De consolider leurs compétences relationnelles, notamment dans leurs capacités à accompagner et à encadrer des enfants (fonction éducative, mise en place de règles, gestion des situations complexes, communication professionnelle, travail en équipe...)
- Savoir analyser le fonctionnement du temps du midi (restaurant scolaire et pause méridienne) pour identifier les sources de progrès et d'amélioration de la qualité

PROGRAMME

Le cadre et le contexte de la restauration scolaire/pause méridienne :

- Connaissance de base de l'enfant (besoins, rythmes, capacités...)
- Les textes de référence (avis n°77 du CNA et norme AFNOR)

Le temps du repas :

- Les besoins de l'enfant durant le repas et les réponses organisationnelles lui permettant de trouver des réponses pertinentes à ses besoins
- L'aménagement des espaces et du temps, la décoration de la salle
- L'alimentation des enfants et la dégustation des plats
- Le déroulement des services à table et/ou en libre-service

Les relations éducatives :

- La fonction éducative et sa mise en œuvre auprès des enfants, notamment dans les fonctions d'accompagnement, d'animation et d'encadrement
- L'éducation aux alimentations
- Les règles de vie, leur mise en place et leur gestion au quotidien, les relations avec les autres membres de la communauté éducative (parents, enseignants...)
- La gestion des situations difficiles rencontrées

La posture professionnelle :

- Notions de responsabilités, notamment professionnelle, et gestion de la sécurité
- La communication professionnelle et le travail en équipe
- Fonctions et rôles des agent-e-s, notamment dans la recherche d'améliorations

	18 stagiaires maximum
	2 à 4 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur

TEMPS DU REPAS : EN CRÈCHE ET MULTI-ACCUEIL

PUBLIC CONCERNÉ

- Agent.e.s ayant des missions sur le temps du repas au sein d'une crèche.
- Directeur.trice,
- Educateur.trice de jeunes enfants,
- Auxiliaire de puériculture,
- Agent de service

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s :

- Identifier le public accueilli et ses caractéristiques (besoins, rythmes des enfants).
- Organiser le temps du repas en fonction des situations vécues et des critères de qualité généraux.
- Développer des relations éducatives adaptées face à chaque enfant.
- Situer son rôle et sa place au sein d'une équipe.

PROGRAMME

L'alimentation du jeune enfant

- Le rôle de l'alimentation.
- Les aspects nutritionnels du jeune enfant (les recommandations du GEMRCN)
- Les conditions à réunir pour garantir la sécurité des enfants (sécurité sanitaire)

Le temps du repas

- Les besoins du petit enfant sur les différents temps du midi.
- Le temps du repas un moment pour l'éveil et l'éducation alimentaire.
- L'organisation de l'espace repas.

Les relations avec les enfants

- Adopter sa posture au public encadré.
- Que faire face au refus du petit enfant de manger ?
- L'éducation au goût, l'éducation à l'alimentation (aux alimentations)

Le travail et équipe

- La place et rôle de chacun face à l'enfant et son alimentation

	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur

TEMPS DU REPAS EN LIBRE SERVICE (SELF) EN ÉLÉMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel intervenant sur le temps du midi (*repas et pause méridienne*)
- Animateur.trice, agent.e de service, ATSEM...

ATTENTION : exclusivement pour celles et ceux en libre - service

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s :

- Identifier les caractéristiques (*critères de qualité*) et les enjeux éducatifs et sociaux du temps du midi (*restauration scolaire en libre-service*), notamment ceux en lien avec les évolutions de ce service municipal
- Développer des compétences d'organisation pour optimiser le fonctionnement de ce temps de midi (aménagement du temps et espaces, participation des enfants, place et rôle des agent.e.s...)
- Consolider leurs compétences relationnelles, notamment dans leurs capacités à accompagner et à encadrer des enfants (*fonction éducative, mise en place de règles, gestion des situations complexes, communication professionnelle, travail en équipe...*)
- Savoir analyser le fonctionnement du temps du midi (restaurant scolaire en libre-service) pour identifier les sources de progrès et d'amélioration de la qualité.

PROGRAMME

Le cadre et le contexte de la restauration scolaire/pause méridienne :

- Connaissance de base de l'enfant (besoins, rythmes, capacités...)
- Les textes de référence (avis n°77 du CNA et norme AFNOR)

Le temps du repas :

- Les besoins de l'enfant durant le repas en libre-service et les réponses organisationnelles lui permettant de trouver des réponses pertinentes à ses besoins
- L'aménagement des espaces et du temps, la décoration de la salle
- L'alimentation des enfants et la dégustation des plats
- Le déroulement des services en libre-service (différentes options)

Les relations éducatives :

- La fonction éducative et sa mise en œuvre auprès des enfants, notamment dans les fonctions d'accompagnement, d'animation et d'encadrement
- L'éducation aux alimentations
- Les règles de vie, leur mise en place et leur gestion au quotidien, les relations avec les autres membres de la communauté éducative (parents, enseignants...)
- La gestion des situations difficiles rencontrées ; les situations particulières liées au libre-service

La posture professionnelle :

- Notions de responsabilités, notamment professionnelle et gestion de la sécurité
- La communication professionnelle et le travail en équipe
- Fonctions et rôles des agent.e.s, notamment dans la recherche d'améliorations

	18 stagiaires maximum
	4 journées (2 + 2 ou 3 + 1)
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur

ACCUEIL D'UN ENFANT PRÉSENTANT UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

- Responsable de la restauration
- Chef.fe.s cuisinier.e.s et adjoint.e.s de cuisine
- Agent.e.s de service
- Personnel d'animation
- Personnel ATSEM

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s :

- De réactualiser leurs connaissances sur les allergies alimentaires mais également sur les intolérances
- Acquérir les réflexes de lecture des étiquettes alimentaires et identifier les plats à risque
- De prendre connaissance de la réglementation INCO
- De mettre en place les PAI
- Savoir accueillir au quotidien un enfant présentant une allergie ou intolérance alimentaire

PROGRAMME

Les définitions à connaître

- Mécanisme, manifestations et complications d'une allergie alimentaire
- Mécanisme, manifestations et complication d'une intolérance alimentaire
- Identifier les sources et aliments concernés

Les textes en vigueur

- Circulaire interministérielle du 08-09-03 n°2003-103, sur l'établissement du Projet d'Accueil Individualisé
- Règlement de l'Union Européenne n°1169/2011 dit INCO, sur l'étiquetage des denrées alimentaires

De la théorie à la pratique

- Lecture d'étiquette alimentaire avec identification des allergènes
- Etude de cas sur des menus en restauration collective

Les enjeux relationnels

- Accueil de qualité d'un enfant présentant une allergie ou intolérance alimentaire
- Attitude et rôle de l'adulte en cas d'accident

	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur

PAUSE MÉRIDIDIENNE : ANALYSE ET PRÉVENTION DES SITUATIONS CONFLICTUELLES ENTRE ET AVEC LES ENFANTS

PUBLIC CONCERNÉ

- Ensemble du personnel ayant des contacts avec les enfants durant la pause méridienne, repas compris et les temps périscolaires.

ATTENTION : Ce type de formation nécessite un suivi important de la part de la structure gestionnaire de ces différents temps. La participation d'un représentant de la structure est donc indispensable au bilan.

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s :

- Définir et analyser des comportements difficiles des enfants par rapport à leurs besoins quotidiens et leurs rythmes de développement de vie.
- Acquérir et s'approprier des outils d'observation professionnels
- Analyser ses pratiques professionnelles dans les échanges adultes/enfants
- Mener une réflexion autour des différentes attitudes et postures éducatives, de chaque professionnel
- Savoir se situer professionnellement dans un cadre institutionnel et partenarial

PROGRAMME

Eclairage théorique :

- Connaissance du développement de l'enfant, repérage des étapes clés, du développement psychoaffectif, psychosocial et besoins fondamentaux
- Clarification des notions d'agressivité, colère, violence
- Du normal au pathologique
- Les étapes du développement de l'agressivité. Repérage des facteurs favorisant le développement des comportements difficiles

Les réponses individuelles et collectives dans l'accompagnement éducatif

- L'adulte face aux comportements difficiles. Son seuil de tolérance, les références culturelles, sa violence propre : Notion d'acceptable/pas acceptable
- Repérage de son propre fonctionnement, développer son savoir-faire relationnel
- L'observation comme outil d'analyse des situations difficiles
- Repérage des pratiques éducatives bien traitantes ajustées. Focus sur les notions d'autorité, punition, sanction, et de discipline pour favoriser les comportements éducatifs
- Les conduites et postures à privilégier. La verbalisation autour de celles-ci
- De l'autorité subie à l'autorité acceptée : la négociation au cœur de la médiation
- La gestion des émotions, l'empathie
- Le contexte et la démarche de médiation par les pairs
- Les étapes de la médiation
- Rôle et posture du médiateur.trice et de l'adulte référent.e

Les réponses institutionnelles

- Le positionnement du professionnel
- Le travail en équipe
- L'environnement professionnel

	18 stagiaires maximum
	2 à 3 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur

GESTION DU BRUIT AU RESTAURANT SCOLAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel de surveillance et d'animation
- Personnel périscolaire
- ATSEM
- Personnel de service
- Responsables de restauration

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s :

- Identifier les sources de bruit au sein de son restaurant scolaire
- Connaître les effets du bruit sur le plan de la santé
- Mettre en place des aménagements adaptés et/ou des actions auprès des convives pour mieux gérer le bruit au cours du service

PROGRAMME

Redéfinir le cadre d'intervention

Approche sur les conséquences du bruit

Connaissance de l'enfant

Connaissance des bases réglementaires et de la norme AFNOR

Besoins spécifiques de l'enfant durant le repas

- Organisation du repas permettant de trouver des réponses concrètes aux besoins de l'enfant et de son environnement
- La salle à manger : aménagement et matériels afin de répondre au critère de calme

Fonction des personnels et responsabilités

- Notions de responsabilités et responsabilité professionnelle
- Rôle éducatif : relation adulte - enfant - « règles de vie » - gestion des situations difficiles

Travail en 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

	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur

LAÏCITÉ ET RESTAURATION COLLECTIVE DES ENFANTS ET DES JEUNES : ENJEUX ÉDUCATIF ET SOCIAUX

PUBLIC CONCERNÉ

- Agent.e.s de terrain :
- Gestionnaire
 - Cuisinier.e
 - Diététicien.ne,
 - Responsable de service restauration et/ou d'animation
 - Coordonnateur.trice
 - Référent.e de site

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s :

- Identifier les particularités des habitudes alimentaires culturelles et/ou culturelles et les replacer dans le contexte social actuel,
- Décrire les différentes réponses possibles en fonction des demandes familiales et en conformité avec la réglementation nutritionnelle, avec avantages, contraintes et limites de chaque type de réponse,
- Mettre en œuvre l'accompagnement local nécessaire auprès des familles, du personnel et des enseignants.

PROGRAMME

La laïcité

- Le principe constitutionnel et le cadre légal,
- Les questions et difficultés de mise en œuvre que cela pose dans le cadre de la restauration scolaire dans le contexte actuel.

Les différents types de réponses

- Le menu sans porc, le menu sans viande,
- Le multi-choix,
- L'utilisation des aliments respectueux des principes religieux.

La mise en œuvre des menus particuliers

- La communication locale (charte de la laïcité en restauration scolaire - Information aux familles - Recueil de leur choix),
- La mise en œuvre auprès des convives accueillis (*des principes retenus à l'organisation pratique du repas - les relations avec ces enfants et les autres convives - le traitement d'éventuelles difficultés...*)
- La place et le rôle du personnel d'encadrement des enfants (*fiche de poste - formation...*).

	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur

LE TEMPS PÉRISCOLAIRE : UN TEMPS ÉDUCATIF ET DE DÉTENTE POUR LES ENFANTS

« L'ENCADREMENT DES ENFANTS SUR LES TEMPS LIBRES, LES STRATÉGIES D'ANIMATION »



Partant du postulat que les temps périscolaires représentent la complémentarité éducative de l'institution scolaire, la Ligue de l'enseignement FAL44 s'investit pour qu'il existe une cohérence dans la prise en charge des enfants et dans tous les espaces éducatifs qu'ils traversent.

Pour ce faire, la formation est un levier majeur pour renforcer la coéducation et assurer une réelle qualité des temps éducatifs. Le projet est de donner une réalité pratique à la formation en favorisant un enrichissement continu de tous les professionnels de l'encadrement, notamment en décloisonnant les cultures professionnelles.

Les spécificités des temps périscolaires exigent un personnel formé qui connaisse bien l'environnement du métier, il doit être capable de faire l'articulation avec les écoles, avec les parents et autres partenaires. Les professionnels doivent également être à même de construire des projets d'animation valorisant la prise d'initiatives des enfants.

✓ FORMER LES INTERVENANTS POUR UNE CULTURE COMMUNE ET PARTAGÉE

Quels que soient leur statut, leurs compétences, il est essentiel que les professionnels aient un positionnement commun pour ainsi répondre aux besoins de l'enfant sur les temps périscolaires.

✓ PROPOSER DES ACTIVITÉS ÉDUCATIVES DE QUALITÉ

Les temps périscolaires sont riches d'activités culturelles, artistiques et sportives permettant aux enfants de se découvrir des compétences et des centres d'intérêt nouveaux renforçant ainsi le plaisir d'apprendre. Cependant, comment ne pas perdre de vue l'importance d'un accueil personnalisé et le libre choix des enfants ?

✓ FORMER LES RÉFÉRENTS DE SITE POUR UNE ORGANISATION EFFICACE



ANIMATION ET ENCADREMENT DES ÉQUIPES PÉRISCOLAIRES

PUBLIC CONCERNÉ

- Responsables d'équipe
- Réfèrent.e.s de site
- Toutes personnes ayant une mission de suivi, de coordination d'une équipe sur un site périscolaire

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Connaître tous les aspects généraux de leur métier de référent d'équipe chargé.e de mettre en œuvre un projet de service dans le cadre du périscolaire de la pause méridienne
- Développer les capacités à organiser le travail dans une (des) équipe(s) afin de l'optimiser au regard des besoins et attentes des enfants et de leurs familles dans le cadre d'une journée scolaire
- D'accroître ses compétences comme responsable d'une équipe afin de favoriser une bonne dynamique relationnelle en son sein

PROGRAMME

L'organisation du travail en lien avec les besoins et les attentes de l'enfant :

- Les bases essentielles concernant les rythmes de vie des enfants
- Le cadre et les enjeux de l'organisation des temps scolaires
- L'organisation des temps de loisirs et de détente (pause méridienne et accueils pré et post scolaires) notamment en lien avec les nouvelles organisations scolaires. La mise en place d'un projet porteur de sens
- Les problématiques rencontrées (matérielles/organisationnelles/relationnelles) pour une mise en œuvre au quotidien en lien avec les catégories d'âge

La dynamique d'équipe autour du projet :

- Un rappel sur les conditions nécessaires au bon fonctionnement d'une équipe
- Le pilotage, l'animation, le suivi, la régulation d'une équipe
- Compétences et capacités nécessaires des personnels, analyse et accompagnement des membres de l'équipe dans les évolutions de leurs métiers
- La motivation (facteurs de motivation et de frustration de l'animateur)

La communication professionnelle :

- La transmission d'information
- L'écoute et la reformulation
- L'organisation des réunions selon les fonctions des réunions

La gestion des difficultés avec les personnels et autres partenaires

Le partenariat autour d'un projet :

- Les relations avec les responsables et élus de la mairie (ou structure gestionnaire)
- Les relations avec les enseignants
- Les relations avec les parents

	18 stagiaires maximum
	2 à 3 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

METTRE EN PLACE DES ACTIVITÉS SUR LES TEMPS PÉRISCOLAIRES

PUBLIC CONCERNÉ

- Animateur.trice.s et personnels périscolaires
- Personnels de surveillance et d'animation
- Personnels de service
- Responsables de sites périscolaires

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Identifier les caractéristiques et les enjeux des temps périscolaires, dans le respect des besoins des enfants (besoins biologiques et psychologiques) mais aussi en fonction du contexte d'accueil
- Développer les connaissances et les capacités nécessaires à leur fonction et aux fonctions d'animation, dont notamment les fonctions éducatives auprès des enfants
- Professionnaliser son approche d'animateur par la mise en place d'encadrements d'ateliers spécifiques
- Savoir mettre en place une activité répondant à la demande collective, être force de proposition

PROGRAMME

Connaissances de base de l'enfant ou du jeune, de ses capacités et de ses rythmes de vie pour proposer, développer et savoir mettre en place une activité répondant à des besoins et à la demande :

- Les grandes étapes du développement (physique, psychomoteur, psycho-affectif...) de l'enfant
- Besoins de l'enfant de 2 à 10 ans en lien avec son développement
- Principes et types de réponse organisationnelle favorisant la qualité du service avec les activités spécifiques mises en place

L'enfant et le jeu :

- L'intérêt du jeu sur les temps périscolaires : le jeu comme vecteur de socialisation
- Quel rapport entre l'enfant et le jeu ? Pourquoi l'enfant joue-t-il ?

La mise en place d'une activité et son animation, l'enfant dans les différentes activités :

- La mise en œuvre de jeux ou d'activités simples dans le cadre d'un temps de détente, entre oisiveté et sur-activités
- Les différents lieux accessibles, cour, préau, bibliothèque, salle de jeux, salle de sieste...
- Définition des différents types d'activités et conditions de réussite d'une activité
- Mise en place d'un projet global d'activités sur un temps périscolaire en lien avec le PEdT

Les fonctions des animateurs :

- Le rôle d'un « animateur » d'activités en responsabilité de groupe et les compétences nécessaires
- La fonction éducative professionnelle : fonction d'attention et d'autorité

CETTE FORMATION PEUT-ÊTRE SUIVIE DE MODULES COMPLÉMENTAIRES POUR APPROFONDIR SES CONNAISSANCES EN TECHNIQUES D'ANIMATIONS, ADAPTÉES AUX TEMPS PÉRISCOLAIRES.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER POUR ÉLABORER SUR MESURE UNE FORMATION EN LIEN AVEC VOS ATTENTES ET VOS BESOINS.

	18 stagiaires maximum
	2 à 3 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur

MODULE COMPLÉMENTAIRE : LIVRE ET LECTURE, UNE ALTERNATIVE POUR ANIMER LA PAUSE MÉRIDIENNE

PUBLIC CONCERNÉ

- Animateur.trice.s et personnel périscolaires
- Personnel de surveillance et d'animation
- Personnel de service
- ATSEM

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Développer un espace livre et lecture (lire, écrire, dessiner) sur la pause méridienne.
- Savoir accompagner une activité calme et sereine en sensibilisant les enfants à la littérature jeunesse
- Initier un moment calme et serein sur une période où chaque enfant en a besoin
- Approfondir ses connaissances en matière littéraire : rôle et fonction des adultes

PROGRAMME

Livre, lecture écriture :

- Un espace adapté au sein d'un temps périscolaire dans le respect des rythmes chrono biologiques des enfants
- Que signifie un espace livre et lecture au sein de l'accueil périscolaire ? Qu'y fait-on ?
- Dessiner, écrire, lire, écouter, regarder, imaginer, rêver...
- Un enjeu crucial sur les temps périscolaires : aborder le livre autrement

Rôle et mission de l'animateur.trice :

- Comment l'animateur.trice peut jouer un rôle important de lecteur.trice, de conteur.trice...
- Réfléchir aux publics d'enfants et à leurs envies et possibilités

La mise en place d'un espace livre (ou utilisation de la BCD de l'école) :

- Un lieu identifié, délimité. Un espace de livres : comment le constituer lorsqu'il n'existe pas ?
- Définition des différents types d'animations possibles autour du livre : découverte et test de plusieurs techniques tels que, Kamishibai lecture à voix haute
- Condition de réussite à tenir, condition sine qua non

Mise en situation :

- Découverte de différentes animations en lien avec le livre
- Réflexions partagées autour du lieu
- Partages de livres et d'histoires
- « Lire et faire lire » : une action possiblement déclinable sur la pause méridienne, menée et portée par la Ligue de l'Enseignement FAL44.

	18 stagiaires maximum
	1 journée
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur

MODULE COMPLÉMENTAIRE : LE JEU COLLECTIF, JE LE PENSE, JE LE TESTE

PUBLIC CONCERNÉ

- Animateur.trice.s et personnel périscolaires
- Personnel de surveillance et d'animation
- Personnel de service

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s :

- Approfondir leur connaissance sur le jeu, son rôle et sa mise en œuvre
- Développer et initier des jeux collectifs sur le temps du midi permettant d'animer un espace dédié
- Utiliser le jeu comme outil professionnel
- Réfléchir sur le sens de l'activité (*Pourquoi un enfant joue ? quels types de jeux initier ? Rôle et attendus de l'adulte dans la mise en place de ces jeux entre présence, bienveillance, surveillance, indépendance...*)
- Être force de proposition

PROGRAMME

L'enfant et le jeu :

- (Référence au module de formation « Savoir mettre en place des activités sur le temps périscolaire »)
- L'intérêt du jeu au sein d'un temps périscolaire dans le respect des rythmes chrono-biologiques des enfants
 - Comment l'animateur peut utiliser le jeu comme vecteur de socialisation ?

La mise en place d'une activité et son contexte :

- Un lieu, un jeu : aménagement de la zone
- Définition des différents types de jeux (collectifs, de société, de compétition...) et conditions de réussite d'une activité

Les fonctions des animateurs :

- Le rôle et la place du professionnel lors de la mise en œuvre de l'activité : savoir se positionner dans le groupe

Mise en situation :

- Réfléchir à une activité à tester collectivement par la suite

Thématiques spécifiques : quelques exemples qui peuvent être développés :

- Activités éco-citoyennes
- Activités sportives
- Jeux de sociétés
- Jeux collectifs d'intérieur et/ou d'extérieur
- Découverte de différents jeux inédits propices aux temps périscolaires
- Partage de ses connaissances en matière de jeux

	18 stagiaires maximum
	1 journée
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

UN SERVICE DE QUALITÉ AU RESTAURANT D'EHPAA - EHPAD

« LE RESTAURANT DE NOS ANCIENS » NOTRE CONCEPT, VOTRE PROJET »



Aujourd'hui l'espérance de vie est de 78 ans pour les hommes et 85 ans pour les femmes. L'INSEE prévoit d'ici 2060, un allongement continu de la durée de vie menant les uns jusqu'à 86 ans et 91 ans pour les femmes. La part croissante des séniors dans la population nécessite d'adapter la manière de les accompagner.

Le temps du repas dans les établissements d'accueil de personnes âgées est un des moments essentiels de la journée. Il participe à plusieurs fonctions favorisant le bien-être. Afin de rendre ce temps le plus agréable pour tous, la Ligue de l'Enseignement FAL44 vous accompagne.

✓ UN CADRE ACCUEILLANT

Proposer un espace de restauration chaleureux qui s'éloigne des codes hospitaliers.

Un agencement facilitant le déplacement des convives mais également des professionnels.

Une équipe accueillante et souriante.
Une présence et une disponibilité pour répondre aux besoins des convives

✓ PRENDRE DU PLAISIR À MANGER

La qualité d'une alimentation passe par un apport nutritionnel respectant les besoins des convives mais également par le choix des aliments et les techniques de préparation.

Bien nourrir dépend aussi de ce que consomme le convive, en tenant compte de son niveau d'autonomie et de dépendance

✓ UN SERVICE DE QUALITÉ

Être au service des convives, construit sur un projet local avec une équipe impliquée.

Des compétences individuelles mises au service du collectif pour rendre le temps du repas des convives un moment agréable.

« Les philosophes ont observé que les habitudes du jeune âge reviennent avec force dans la vieillesse de l'homme. »

Honoré de Balzac
1799-1850

TEMPS DU REPAS DES SÉNIORS : PROPOSER UN SERVICE DE RESTAURATION DE QUALITÉ

PUBLIC CONCERNÉ

- Ensemble du personnel de cuisine
- Agent.e.s de service
- Personnel de soin
- Ensemble du personnel ayant des contacts avec la personne âgée

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- D'identifier les caractéristiques des temps de repas des personnes âgées
- De développer leurs connaissances sur la personne âgée et son alimentation d'une manière générale
- D'accroître les compétences professionnelles nécessaires à l'exercice de leur fonction de personnel de cuisine, de service, ou d'accompagnement de la personne âgée
- De repérer les « situations à problèmes » et adopter un comportement adapté
- De valoriser la restauration et l'alimentation dans le cadre du projet global d'accueil de la personne

PROGRAMME

Connaissance de la personne âgée :

- S'approprier les repères sur les caractéristiques généraux de la personne âgée

Le temps du repas : ses enjeux et son organisation :

- Besoins alimentaires et sociaux de la personne âgée durant le repas, le maintien de l'autonomie et l'exigence de la socialisation
- Organisation du travail et déroulement du repas, les différents types de service
- La salle à manger : aménagement et décoration

Les relations avec la personne âgée, la prise en compte de l'individu :

- Attitude de l'agent face aux différentes situations et gestion des situations difficiles rencontrées
- L'équipe de l'établissement et les relations dans l'équipe

L'alimentation de la personne âgée :

- Equilibre du repas (*rappel de quelques bases générales et étude des particularités de la personne âgée*)
- La relation à l'aliment, la culture alimentaire des « anciens »
- Evolution du goût

Les animations autour de l'alimentation :

- Ateliers, repas à thème, partage de savoir-faire issu de leur histoire
- Commissions menus

Responsabilités du personnel et fonctions de chacun

	18 stagiaires maximum
	2 à 4 journées (2 + 2 ou 3 + 1)
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

PORTAGE DES REPAS À DOMICILE

PUBLIC CONCERNÉ

- Ensemble du personnel de cuisine
- Agent.e.s de service
- Personnel de soin
- Ensemble du personnel ayant des contacts avec la personne âgée

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Identifier les enjeux du portage des repas à domicile
- Maîtriser la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire dans le cadre du portage des repas
- D'identifier les caractéristiques des temps de repas de la personne âgée à domicile
- De développer leurs connaissances sur la personne âgée et son alimentation d'une manière générale
- D'accroître les compétences professionnelles nécessaires à l'exercice de leur fonction d'accompagnement de la personne âgée

PROGRAMME

Connaissance de la personne âgée :

- S'approprier les repères sur les caractéristiques généraux de la personne âgée

Le temps du repas via le portage des repas : ses enjeux et son organisation :

- Besoins alimentaires et sociaux de la personne âgée durant le repas, le maintien de l'autonomie et l'exigence de la socialisation
- Permettre aux participants d'appréhender toutes les dimensions techniques, relationnelles et humaines du portage au domicile

Les relations avec la personne âgée, la prise en compte de l'individu :

- Attitude de l'agent face aux différentes situations et gestion des situations difficiles rencontrées
- Rôle du porteur à domicile

L'alimentation de la personne âgée :

- Equilibre du repas
- La relation à l'aliment, la culture alimentaire des « anciens »
- L'évolution du goût
- La réglementation en matière d'hygiène et de transport des denrées
- La connaissance des principes généraux de la réglementation en vigueur depuis le 1er janvier 2006 dans les domaines du transport et de la conservation des denrées

	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

LA RESTAURATION COLLECTIVE :

« LES ENJEUX TRANSVERSAUX »



La restauration collective est garante des habitudes alimentaires françaises et fait partie intégrante de la culture alimentaire, elle participe au dynamisme économique des territoires.

« Les collectivités territoriales sont largement impliquées dans la gestion des restaurants scolaires. Les communes sont en charge des écoles, les départements des collèges et les régions des lycées. À travers l'élaboration des repas, elles peuvent appuyer le développement de pratiques agricoles vertueuses comme le développement du bio, du local ou des produits labellisés. »

détaille Jean-Pierre Poulain, sociologue spécialiste des questions de l'alimentation et des mangeurs.

7,3 MILLIARDS DE REPAS PAR AN

D'une manière générale, la restauration collective remplit un rôle social en proposant des repas équilibrés, sains et de qualité à un prix inférieur au coût réel de production.

Pour ce faire, les textes réglementaires, tels que Paquet hygiène, PNNS 4, PNA 3, et le GEMRCN sont là pour accompagner et guider les professionnels sur la mise en œuvre des recommandations et ainsi garantir un temps du repas de qualité.

La Ligue de l'enseignement FAL44 vous accompagne sur ces enjeux transversaux au travers de sa proposition de formations faisant référence à des thématiques obligatoires.



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

PUBLIC CONCERNÉ

- Chef de cuisine
- Agent de production
- Magasinier
- Personnel de service
- Personnel de plonge

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- De maîtriser et comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire à travers la méthode HACCP
- Conforter les connaissances sur le monde microbien afin de les maîtriser
- Maîtriser le cadre réglementaire de leurs missions
- Ajuster sa posture lors des situations à risques
- Réactualiser ses connaissances en hygiène et sécurité alimentaire

PROGRAMME

Cette formation vise à actualiser les connaissances et répondre aux questionnements, difficultés rencontrées par les stagiaires dans leur pratique professionnelle.

Approche générale des questions de bases relatives à l'hygiène alimentaire :

- Permettre aux participant.e.s d'exprimer leurs difficultés et leurs interrogations qu'ils.elles peuvent avoir dans la pratique de leur mission

Les dangers en restauration collective :

- Ajuster l'identification des principaux dangers en restauration collective (Microbiologiques, Physiques, Chimiques et Allergiques)
- Savoir maîtriser les dangers précédemment identifiés
- Comprendre et mettre en application la nouvelle réglementation sur la gestion de l'allergie alimentaire en restauration collective

Le monde microbiologique et les TIAC :

- Confronter les connaissances des participant.e.s sur les éléments constructifs de la vie microbienne
- Identifier les risques nuisibles aux consommateur.trice.s en cas d'échec de la maîtrise

Maîtrise des risques - Méthode HACCP :

- Conforter la technique de travail sur la méthode dite des 5 M (Milieu, Main d'œuvre, Méthode, Matière première, Matériel)
- Permettre aux stagiaires d'assurer les éléments pour mettre en place un système de maîtrise

Les bases de la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective :

- Appréhender les éléments fondamentaux des textes qui doivent être maîtrisés par l'ensemble des agents travaillant dans la restauration collective
- Identifier l'outil PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) comme étant un guide et une ressource pour les professionnels de la restauration collective

Evaluation des connaissances des participant.e.s :

- Permettre au formateur.trice d'apprécier les connaissances acquises par les participant.e.s et de répondre aux dernières interrogations

	18 stagiaires maximum
	2 à 3 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel de l'animation et de surveillance
- Responsable de restauration
- Équipe de cuisine
- Agent.e.s de service

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- D'actualiser leurs connaissances sur les besoins nutritionnels et sur les bases de l'équilibre alimentaire des publics, enfants, jeunes, adultes, et personnes âgées (en institution mais également à domicile)
- Comprendre la complexité du mangeur dans son environnement et adapter sa réponse.
- De développer leurs connaissances sur les enjeux relationnels autour de l'alimentation en fonction du public visé.
- Sensibiliser à l'impact de certains types d'alimentations sur l'environnement
- D'accroître les compétences nécessaires à l'exercice de leur fonction dans le cadre de l'éducation nutritionnelle sur le temps du repas.
- De savoir concevoir et animer des ateliers ou activités simples autour de différents thèmes en lien avec les aliments et l'alimentation.

PROGRAMME

Les besoins alimentaires des enfants, des adolescents, des adultes et des personnes âgées :

- Les besoins physiologiques de l'organisme : bien se nourrir
- Les besoins psycho-affectifs et sociaux de l'être humain : Le plaisir de manger

L'approche globale des relations à l'alimentation :

- Sociologie et histoire de l'alimentation
- L'évolution de l'alimentation au cours de la vie de l'être humain
- Les différentes alimentations (omnivore – végétarien – végétalien – végan...)
- Identification et gestion des blocages alimentaires
- La posture de l'animateur dans sa relation au public accueilli lors d'un repas et lors d'une activité autour de l'alimentation
- Le partenariat à développer au sein de l'école, de l'établissement ou autre structure locale

La réduction du gaspillage alimentaire :

- La définition du gaspillage et les éléments à prendre en compte pour réduire le gaspillage durant le repas
- Les activités autour de la réduction du gaspillage

Les animations autour de l'alimentation :

- L'éducation nutritionnelle, principes et mise en œuvre
- L'animation autour des repas (activités simples et ludiques)
- Activités ou ateliers autour des aliments et de l'alimentation : conception, organisation et mise en œuvre.

	18 stagiaires maximum
	2 à 3 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNEL EN RESTAURATION COLLECTIVE

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel de cuisine intervenant dans l'élaboration des repas en restauration collective

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- De maîtriser les règles fondamentales de l'équilibre alimentaire, et de connaître les dernières évolutions réglementaires en matière de nutrition ;
- D'appliquer au quotidien des pratiques permettant de proposer un menu équilibré, garant d'une alimentation équilibrée pour les convives : utiliser un plan alimentaire avec les procédures de mise en œuvre...
- D'élaborer des menus adaptés aux convives et répondant à l'arrêté du 30 Septembre 2011.

PROGRAMME

Les textes à prendre en compte : réglementation en vigueur ou textes de référence :

- Le programme National Nutrition Santé
- L'avis du CNA : place et rôle de la restauration scolaire
- Les recommandations GEMRCN du 10 octobre 2011 et 2019
- L'arrêté du 30 septembre 2011
- Le rapport sur le goût d'octobre 2010 (ministère de l'alimentation, de l'agriculture)

Les bases de l'alimentation équilibrée :

- Les groupes d'aliments
- L'équilibre alimentaire, l'équilibre des menus
- Le choix des denrées

Le plan alimentaire et la conception des menus :

- Le plan alimentaire, principes et définition
- Le plan alimentaire : construction et mise en œuvre
- Les grammages (théorie et mise en œuvre)
- Du plan alimentaire à la conception des menus

	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel de l'animation et de surveillance
- Responsable de restauration
- Équipe de cuisine
- Agent.e.s de service
- ATSEM

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Construire un plan de réduction du gaspillage alimentaire adapté aux spécificités du territoire et de sa structure
- Mobiliser les différentes catégories de personnels autour de ce projet
- Impliquer les convives dans le plan de réduction sans engendrer de culpabilité

PROGRAMME

Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Contexte général et particulier
- Cadre réglementaire

Définition du gaspillage alimentaire :

- Les notions de pertes et de restes

Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Point de départ : Quantification des déchets
- Réaliser un diagnostic, à partir de grilles d'analyse de situation

La mise en place d'un projet :

- Conditions de réussite
- Plan d'action - cadre méthodologique
- Ateliers et activités auprès des convives



	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

TRAVAIL EN ÉQUIPE : LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel de l'animation et de surveillance
- Responsable d'équipe
- Équipe de cuisine
- Agent.e.s de service

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- De bien connaître tous les aspects généraux de leur métier de référent d'équipe chargé de mettre en œuvre un projet de service dans le cadre de leur mission.
- De développer les capacités à organiser le travail dans une (des) équipe(s) afin de l'optimiser au regard des besoins et attentes des publics accueillis
- D'accroître ses compétences comme responsable d'une équipe afin de favoriser une bonne dynamique relationnelle en son sein

PROGRAMME

Les fonctions et responsabilités du référent d'une équipe de professionnels

L'organisation du travail en lien avec les besoins et les attentes des publics accueillis

- Les bases essentielles concernant les rythmes de vie des publics accueillis
- L'organisation des différents temps dans une journée
- Les problématiques rencontrées (matérielles / organisationnelles / relationnelles) pour une mise en œuvre au quotidien en lien avec les catégories d'âges

La dynamique d'équipe autour du projet

- Un rappel sur les conditions nécessaires au bon fonctionnement d'une équipe
- Le pilotage, l'animation, le suivi, la régulation d'une équipe
- Compétences et capacités nécessaires des personnels, analyse et accompagnement des membres de l'équipe dans les évolutions de leurs métiers
- La motivation (facteurs de motivation et de frustration du professionnel)

La communication professionnelle

- La transmission d'information
- L'écoute et la reformulation
- L'organisation des réunions selon les fonctions des réunions

La gestion des difficultés avec les personnels et autres partenaires

Le partenariat autour d'un projet

- Les relations avec les responsables et élus de la mairie (ou structure gestionnaire)
- Les relations avec multiples partenaires

	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

FORMATIONS POST COVID19

« POUR UN ACCUEIL [TOUJOURS] DE QUALITÉ »



La reprise progressive des activités et des accueils suite à la pandémie Covid19, ainsi que les protocoles sanitaires qui évoluent régulièrement, nous amènent à penser et repenser nos projets afin que la valeur éducative et sociale reste optimale.

Les enfants et les jeunes accueillis, tout comme les adultes qui les accompagnent et les encadrent, ont vécu des situations émotionnellement délicates voir difficiles, en fonction de leur personnalité et de leur cadre de vie familial.

Il s'agit, par conséquent de former les animateurs, les agents de service, les responsables d'équipe, les directeurs de structures, à la prise en considération de ces paramètres dans leur projets et leur posture professionnelle.

La Ligue de l'Enseignement- FAL44 a ainsi adapté ses contenus dans ses modules de formation existants, afin de prendre en compte ces nouvelles problématiques organisationnelles et humaines.

✓ ACCUEILLIR EN SACHANT GÉRER LES SITUATIONS DIFFICILES

« Accueillir humainement et socialement en prenant en compte les aspects spécifiques de reprise après une crise »

✓ LE TEMPS DU REPAS, ACCOMPAGNER ET ENCADRER LES CONVIVES

« Une organisation du temps du repas en alliant gestes protecteurs et réponses aux besoins fondamentaux et spécifiques de l'enfant »

ACCUEILLIR EN SACHANT GÉRER LES SITUATIONS DIFFICILES

« ACCUEILLIR HUMAINEMENT ET SOCIALEMENT EN PRENANT EN COMPTE LES ASPECTS SPÉCIFIQUES DE REPRIS APRÈS UNE CRISE »

PUBLIC CONCERNÉ

- Personne ayant des contacts avec les enfants durant les temps d'accueils collectifs, quels que soient le lieu, le cadre et la période.

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Définir et analyser les situations difficiles rencontrées dans les relations avec les enfants par rapport à leurs besoins quotidiens et leurs rythmes de vie, notamment celles en lien avec la pandémie.
- Acquérir et s'approprier des outils d'observation afin de faire évoluer ses pratiques professionnelles dans les échanges adultes/enfants.
- Apporter une réflexion autour des différentes attitudes et postures éducatives nécessaires à un accueil de qualité en cette période de post-covid19.

PROGRAMME

Eclairage théorique :

- Rappels sur les connaissances de l'enfant, repérage des étapes clés du développement sur les aspects psychoaffectif et psychosocial ainsi que sur les besoins fondamentaux
- Clarification sur les notions d'agressivité, de colère, de violence, du normal au pathologique
- Repérage des facteurs favorisant le développement des comportements difficiles à gérer, notamment ceux en lien avec des événements exceptionnels

Les réponses individuelles et collectives dans l'accompagnement éducatif :

- L'adulte face aux situations difficiles, son seuil de tolérance, les références culturelles. Notion acceptable/pas acceptable
- L'observation comme outil d'analyse des situations difficiles. La gestion des émotions, l'empathie.
- Repérage des pratiques éducatives bien traitantes et ajustées. Focus sur les notions d'attention, d'autorité, de discipline pour favoriser les comportements éducatifs
- Les conduites et postures à privilégier, développer son savoir-faire relationnel autour de l'écoute et la négociation.



	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

ANIMATION ET ENCADREMENT D'UNE ÉQUIPE

« ÊTRE UN PROFESSIONNEL PORTEUR DU PROJET DE SERVICE AU SEIN DE L'ÉQUIPE, PROJET PRENANT EN COMPTE LES CONTRAINTES SPÉCIFIQUES DE REPRISE APRÈS UNE CRISE »

PUBLIC CONCERNÉ

- Personne ayant une responsabilité d'équipe quel que soit son statut.

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Bien connaître l'ensemble des aspects généraux liés au métier de responsable d'équipe chargé de mettre en œuvre un projet pédagogique, de service et d'accueil.
- Développer les capacités à organiser un travail dans une (des) équipe.s afin de l'optimiser au regard des besoins et des attentes des enfants et de leurs familles, et à le réorganiser au vue d'évènements exceptionnels.
- Accroître ses compétences comme responsable d'équipe afin de favoriser une bonne dynamique relationnelle en son sein, et plus particulièrement de travailler autour de la motivation des collaborateurs notamment ceux vivant des contextes particuliers.

PROGRAMME

Les fonctions et missions du responsable d'équipe

Les critères de qualité du service :

- Les attentes des usagers et des partenaires
- L'organisation du travail en lien avec les besoins de l'enfant et du jeune
- L'organisation en mode dégradé ou réorganisation en fonction de paramètres imprévus ou évolutifs

Le travail en équipe :

- Les conditions nécessaires au bon fonctionnement d'une équipe

Le management d'une équipe :

- Les styles de management d'une équipe
- La délégation

La gestion de la ressource humaine :

- Motivation (facteurs de motivation et de frustration)
- Compétences et capacités nécessaires des personnels, notamment la fonction éducative
- Dynamiques d'équipe, réunions, informations et formations
- Accueil et intégration des nouveaux, accueil des collaborateurs vivant des situations difficiles suite à des évènements brutaux.

La communication :

- La transmission d'informations
- L'écoute et la reformulation

La gestion des difficultés et la négociation

Le partenariat autour d'un projet :

- La relation avec les responsables et élu.e.s de la structure
- Les relations avec les autres partenaires
- Les relations avec les parents

	18 stagiaires maximum
	2 journées
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

LE TEMPS DU REPAS, ACCOMPAGNER ET ENCADRER LES CONVIVES

« UNE ORGANISATION DU TEMPS DU REPAS EN ALLIANT GESTES PROTECTEURS ET RÉPONSES AUX BESOINS FONDAMENTAUX ET SPÉCIFIQUES DE L'ENFANT »

PUBLIC CONCERNÉ

- Personne présente auprès des enfants et des jeunes, durant le repas en collectivité
- Agent.e.s de service
- Animateur.trice.s

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Identifier les caractéristiques (critères de qualité) et les enjeux éducatifs et sociaux du temps du repas
- Développer des compétences d'organisation pour optimiser le fonctionnement de ce temps de midi (aménagement du temps et des espaces, participation des enfants, place et rôle des adultes), notamment dans le respect du protocole sanitaire
- Consolider leurs compétences relationnelles, notamment dans leurs capacités à accompagner et à encadrer des enfants (fonction éducative, mise en place des règles, gestion des situations complexes, communication professionnelle, travail en équipe...)
- Savoir analyser le fonctionnement du temps du repas pour identifier, tout en prenant en compte les paramètres exceptionnels, les sources de progrès et d'amélioration de la qualité.

PROGRAMME

Le temps du repas :

- Les besoins de l'enfant durant le repas et les réponses organisationnelles lui permettant de trouver des réponses pertinentes à ses besoins
- L'aménagement des espaces et du temps (prise en compte des paramètres exceptionnels notamment sanitaires), la décoration de la salle
- L'alimentation des enfants et la dégustation des plats
- Le déroulement des services à table

Les relations éducatives :

- La fonction éducative et sa mise en œuvre auprès des enfants, notamment dans les fonctions d'accompagnement, d'animation et d'encadrement
- L'éducation aux alimentations
- Les règles de vie, leur mise en place et leur gestion au quotidien, les relations avec les autres membres de la communauté éducative (parents, enseignants...)
- La gestion des situations difficiles rencontrées notamment à l'occasion d'évènements exceptionnels

La posture professionnelle :

- Notions de responsabilités notamment professionnelles, gestion de la sécurité et de la santé
- La communication professionnelle et le travail en équipe
- Fonctions et rôles des adultes, notamment dans la recherche d'ajustements et d'améliorations

	18 stagiaires maximum
	4 journées (2 + 2 ou 3 + 1)
	Sur place, dans une salle équipée d'un tableau et vidéoprojecteur. Accès en extérieur.

LES DIAGNOSTICS SUR LA PAUSE MÉRIDIENNE

« SAVOIR D'OÙ ON PART POUR SAVOIR OÙ ALLER »



Étymologiquement, diagnostic vient du grec « diagnosis » c'est-à-dire connaissance. Le diagnostic est un outil de production, qui amène à un avis éclairé.

OBJECTIFS DU DIAGNOSTIC

- Rassembler tous les éléments d'informations
- Évaluer les atouts et les limites
- Identifier les enjeux
- Faire ressortir les pistes de recherche ou d'opportunités pour le projet à mener (préconisations)

Au travers de la réalisation d'un diagnostic et d'une mise en avant des marges de progression, la Ligue de l'enseignement FAL44 vous accompagne à la construction et au développement de votre projet éducatif méridien, en faisant notamment référence aux critères de la **norme Afnor X50-220**.

✓ DIAGNOSTIC – ÉTUDE DE FONCTIONNEMENT DU TEMPS DU REPAS

✓ DIAGNOSTIC – ÉTUDE DE FONCTIONNEMENT HORS TEMPS DU REPAS



DIAGNOSTIC – ÉTUDE DE FONCTIONNEMENT DU TEMPS DU REPAS

PUBLIC CONCERNÉ

- Élu.e.s municipaux
- Responsables de service ayant en charge la restauration scolaire et la pause méridienne

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Connaître la situation précise de leur restauration scolaire, notamment au regard des éléments de fonctionnement du service en lien avec la norme de service « restauration scolaire » éditée par l'AFNOR
- Avoir un rapport détaillé proposant des conclusions et permettant de rechercher les améliorations possibles

PROGRAMME

Étude pouvant être montée sur demande en fonction du souhait de la commune.

L'étude se déroule en trois étapes :

- 1 RENCONTRE AVEC LES REPRÉSENTANTS, ÉLU.E.S, DIRECTEUR.TRICE DE SERVICE DE LA MAIRIE POUR :**
 - Récouter les éléments essentiels de l'organisation, les points forts et les points faibles identifiés
 - Recueillir les éventuels documents nécessaires à l'étude ainsi que différents éléments techniques et financiers
- 2 OBSERVATION DU FONCTIONNEMENT SUR LE SITE DE RESTAURATION POUR :**

Identification des éléments majeurs du déroulement du repas sur les trois aspects précisés ci-dessus (observation de l'intégralité de la pause méridienne) :

 - **Les locaux :** L'agencement, la capacité d'accueil par rapport à la surface, les équipements
 - **L'organisation du service du point de vue des besoins des enfants :** le déroulement précis du repas de l'arrivée au départ des enfants, le service des différents plats, la place et le rôle des enfants
 - **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, les relations avec les autres partenaires
 - Échanges avec les responsables du site (partie restauration et partie animation)
 - Échanges avec les personnels (leur perception du fonctionnement)
 - Échanges avec des représentants d'enseignants et de parents d'élèves
 - Échange avec un collectif d'enfants
- 3 RESTITUTION DE L'ÉTUDE**

Après traitement de toutes les informations recueillies :

 - Rédaction et envoi d'un rapport faisant ressortir les principales conclusions et proposant des améliorations à apporter dans l'organisation, le fonctionnement et l'aménagement du restaurant
 - Participation à une réunion avec les élu.e.s pour exposer et préciser tous les points du rapport et évoquer les pistes d'amélioration

DIAGNOSTIC – ÉTUDE DE FONCTIONNEMENT HORS DU TEMPS DU REPAS

PUBLIC CONCERNÉ

- Élu.e.s municipaux
- Responsables de service ayant en charge la restauration scolaire et la pause méridienne

OBJECTIFS

Permettre aux participant.e.s de :

- Connaître la situation précise de leurs temps périscolaires
- Avoir un rapport détaillé proposant des conclusions et permettant de rechercher les améliorations possibles

PROGRAMME

Étude pouvant être montée sur demande en fonction du souhait de la commune.

L'étude se déroule en trois étapes :

- RENCONTRE AVEC LES REPRÉSENTANTS, ÉLU.E.S, DIRECTEUR.TRICE DE SERVICE DE LA MAIRIE POUR :**
 - Récolter les éléments essentiels de l'organisation, les points forts et les points faibles identifiés
 - Recueillir les éventuels documents nécessaires à l'étude ainsi que différents éléments techniques et financiers
- OBSERVATION DU FONCTIONNEMENT DU SITE POUR :**

Identification des éléments majeurs du déroulement des temps périscolaires sur les quatre aspects précisés ci-dessus (observation de l'intégralité de la pause méridienne) :

 - **Les locaux :** L'agencement, la capacité d'accueil par rapport à la surface, les équipements
 - **Les activités :** Choix des animations et panel d'activités répondant au rythme chronobiologique des enfants.
 - **L'organisation du service du point de vue des besoins des enfants :** le déroulement précis du périscolaire hors temps du repas, de l'arrivée au départ des enfants et de son articulation avec la restauration et l'école.
 - **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, les relations avec les autres partenaires.
 - Échanges avec les responsables du site (partie restauration et partie animation)
 - Échanges avec les personnels (leur perception du fonctionnement)
 - Échanges avec des représentants d'enseignants et de parents d'élèves
 - Échange avec un collectif d'enfants
- RESTITUTION DE L'ÉTUDE**

Après traitement de toutes les informations recueillies :

 - Rédaction et envoi d'un rapport faisant ressortir les principales conclusions et proposant des améliorations à apporter dans l'organisation, le fonctionnement et l'aménagement du restaurant
 - Participation à une réunion avec les élu.e.s pour exposer et préciser tous les points du rapport et évoquer les pistes d'amélioration

NOS RÉFÉRENCES

LA LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT, ENGAGÉE AUPRÈS DES ACTEUR.TRICE.S DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DE LA PAUSE MÉRIDIENNE

La Ligue de l'enseignement, invitée privilégiée au CNA (Conseil National de l'Alimentation) contribue de part son expertise à de nombreux travaux. En partenariat avec l'ANDEV (Association Nationale des Directeurs Education des Villes) et l'Agores (Association nationale des directeurs de restauration collective) la Ligue de l'Enseignement a co-rédigé le « Guide de la tarification de la restauration scolaire – pause méridienne » ainsi que le « Guide d'accompagnement pour la réduction du gaspillage alimentaire ».

TEXTES DE RÉFÉRENCE AUXQUELS LA LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT A CONTRIBUÉ

- L'avis n°84 du Conseil national de l'alimentation « Education à l'alimentation », 2019
- L'avis n°77 du Conseil national de l'alimentation « les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire », 2017
- La norme de service X50-220 de l'Afnor « Service de la restauration scolaire », 2011

Ces documents de référence nationale permettent d'identifier les critères de qualité de la restauration scolaire pour construire un projet scolaire.



L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE



L'équipe de formateurs et de formatrices de la Ligue de l'enseignement FAL44 est constituée de professionnel.le.s expert.e.s-métier dans leurs domaines de formation. Les expert.e.s-métiers sont auteur.trice.s des formations qu'il.elle.s animent. Il.elle.s sont à l'ingénierie de celles-ci et savent adapter les contenus et les outils aux besoins et aux objectifs en fonction des publics. Leur expertise de terrain les amène à construire la formation avec les commanditaires et ainsi les accompagner vers les objectifs souhaités.

L'ÉQUIPE DE L'ÉTABLISSEMENT FAL FORMATION EST CONSTITUÉE :

- D'une diététicienne
- De formateur.trice.s-référent.e.s expert.e.s des temps périscolaires
- De spécialistes de la restauration collective
- D'un conseiller en accueil de la personne âgée
- De sociologues

L'équipe s'entoure régulièrement d'intervenant.e.s extérieur.e.s, spécialistes d'un domaine particulier. Afin de garantir la bonne coordination et le dynamisme, l'équipe s'articule sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique et de son assistante administrative.

Preuve de sa démarche qualité, seul.e.s ou en équipe, les membres de l'équipe formation de la Ligue de l'enseignement FAL44 se forment régulièrement dans leurs domaines de compétences ainsi que sur les enjeux transversaux à la formation.



NOS MÉTHODES ET NOS MOYENS



NOS MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes participatives et impliquantes afin de permettre à chaque participant.e d'acquérir des connaissances relatives au sujet, mais également d'échanger avec les autres participant.e.s et d'interroger l'intervenant.e sur des questionnements particuliers :

- Apports théoriques, apports d'expériences
- Mises en situation
- Temps d'échanges et de questionnement. Travail en grand groupe, et recherche par petits groupes pour une construction personnelle du stagiaire, des savoirs, savoir-faire et savoir-être des participant.e.s
- Etudes de cas et analyses de situations et des pratiques professionnelles
- Distribution de documents écrits et moyens audiovisuels
- Travaux par équipes pour une réflexion sur le fonctionnement actuel et sur les perspectives d'évolution puis pour analyser et évaluer des modifications mises en place.
- Distribution d'un référentiel, bibliographique et sitographique.

Imprégnée des valeurs de l'éducation populaire et vectrice de la pédagogie active, l'équipe assure la transmission des savoirs (*savoirs-être, savoirs-faire*) aux stagiaires et intègre la démarche qualité dans toutes actions.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation de la formation a pour but de mesurer l'efficacité des outils et la cohérence pédagogique mise en place par le formateur, elle a également pour utilité de mesurer les écarts entre les objectifs fixés par la formation et les acquis effectifs des participants. D'une manière plus large, elle s'assure de la pertinence et l'efficacité des actions de formations, surtout dans le cadre de la formation continue.

Avant même d'entamer l'approche pédagogique de l'action de formation, il est essentiel pour le formateur d'évaluer les besoins des participants, puis de déterminer le niveau de connaissance du stagiaire afin d'avoir à l'esprit, pour le formateur, la marge de progrès. Il sera ainsi plus facile de mesurer les acquis au cours du processus de formation.

- pour ce faire l'outil du questionnaire à choix multiple en ouverture de stage est le plus approprié.

Tout au long de la formation, le formateur valide la compréhension et l'acquisition des connaissances des participants et l'efficacité du dispositif en place.

- pour cela des jeux, des études de cas et des mises en situation confirmeront au formateur l'acquisition des objectifs fixés

À la fin de la formation, il est important de mesurer l'appropriation des contenus et l'acquisition de connaissances des participants et ainsi valider l'efficacité de l'action de formation.

- la rédaction et la mise en œuvre d'objectifs en lien avec les acquis de la formation est un outil d'évaluation

C'est également en fin de formation que la satisfaction des participants sur l'ensemble des éléments constituant l'action de formation, tel que le contenu, la méthode du formateur, et ses compétences pédagogiques s'évalue par :

- un questionnaire écrit de fin de formation
- un tour de table qui permet de verbaliser ce qui ne pourrait être écrit.

La présence des commanditaires à la clôture du stage est également un indicateur de qualité. Cela permet aux stagiaires de présenter les travaux réalisés au cours du stage.

NOS GAGES DE QUALITÉ

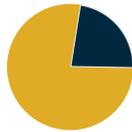
EN 2019 :



650
PROFESSIONNEL.L.E.S
FORMÉ.E.S



250
JOURS DE
FORMATION



85 %
DE TAUX DE
SATISFACTION

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



Délégation régionale
Pays de la Loire

Ville de Rezé
CCAS de Nantes
Ville de Nantes
Ville de Bourgneuf-en-Retz

ILS TÉMOIGNENT

“ Notre métier ce n'est pas juste surveiller les enfants : c'est aussi d'être disponible et attentif. Cela valorise notre métier ”

“ Depuis la réorganisation du service de restauration les enfants reviennent en classe reposés, plus calmes et donc plus disponibles pour le travail scolaire ”

“ Je me suis rendue compte que je faisais beaucoup trop de choses à la place des enfants. Les laisser faire pour qu'ils apprennent n'est finalement pas si compliqué ”

INFORMATIONS PRATIQUES

LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT- FAL 44

9 rue des Olivettes
BP 74107
44041 Nantes Cedex 1
02 51 86 33 33

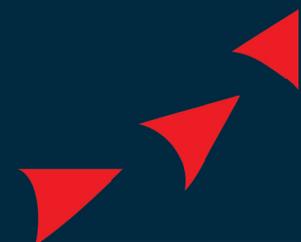


@liguefal44



@laligue_fal44

Retrouvez le catalogue en téléchargement
sur notre site internet : www.laligue44.org



QUI SOMMES-NOUS ?

La Ligue de l'Enseignement-FAL44 est la composante départementale de la Ligue de l'enseignement.

Elle regroupe 450 associations qui représentent un peu plus de 53 000 adhérents en 2020.

Elle est à la fois :

- Un réseau associatif, constitué principalement d'amicales laïques.
- Un mouvement éducatif complémentaire de l'école reconnu comme tel par l'Education nationale.
- Une entreprise de l'économie sociale et solidaire.
- Un établissement formation, conventionné et labélisé

LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT - FAL 44

9 rue des Olivettes

BP 74107 - 44041 Nantes Cedex 1

formation-pausemeridienne@laligue44.org

02 51 86 33 02

FAL FORMATION

la ligue de
l'enseignement

un avenir par l'éducation populaire

FÉDÉRATION LOIRE-ATLANTIQUE • FAL 44