

# PLAISIR à la CANTINE

## Objectifs

- **Ré enchanter la cantine** en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre **plus attractive** ;
- **Restaurer une « complicité »** entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange » ;
- **Re donner du sens à l'acte alimentaire** en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire ;

# Tout un programme d'accompagnement

- La signature d'une **CHARTRE D'ENGAGEMENT** pour soutenir le projet au sein de l'établissement.
- **UNE FORMATION** : 5 modules répartis sur 6 journées.
- **UN LIVRET** pour les stagiaires (outils pratiques)

# La formation « plaisir à la cantine »

## ■ **ORIGINALE POUR LES RAISONS SUIVANTES :**

- ✓ **Mise au point spécifiquement** pour les collèges,
- ✓ **Réunit les acteurs concernés** par la restauration collective (principaux, gestionnaires, cuisiniers),
- ✓ **Approche globale** et pas uniquement nutritionnelle,
- ✓ **Diversité des thèmes abordés** (éducation au goût, aspect sociologiques, valorisation du travail des équipes de cuisine, communication...),
- ✓ **Pluridisciplinarité des intervenants**, experts dans leur domaine,
- ✓ **Interactive et illustrée** (nombreux cas pratiques issus des expériences des participants),
- ✓ **Durée** : 6 jours plus 1 journée « bilan » (mise en réseau des participants)

# Les thèmes des modules

- Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ?
- Des repas équilibrés au juste prix !
- Goût, sensorialité & cuisine
- Le collégien, ce mangeur...
- Savoir faire & faire savoir
- Le bilan (1 journée à distance)

# Les objectifs des thèmes

## ■ Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ?

A l'issue de cette journée, les stagiaires seront en mesure de :

- Connaître les enjeux et la place de la restauration scolaire dans la vie des collégiens,
- Analyser leur service de restauration,
- Etablir un projet pour leur service de restauration.

# Les objectifs des thèmes

## ■ Des repas équilibrés au juste prix !

A l'issue de ces deux journées de formation, les stagiaires seront en mesure de :

- connaître et comprendre les recommandations sur la qualité nutritionnelle des repas servis,
- Analyser leur prestation (ou celle proposée par le prestataire) et proposer/demander des axes d'amélioration pour appliquer les critères de qualité nutritionnelle,
- Comprendre un budget restauration collège,
- Placer le coût denrées dans le coup global du repas, l'analyser et le maîtriser,
- Connaître les leviers d'action pour agir sur les coûts denrées.

# Les objectifs des thèmes

## ■ **Goût, sensorialité et cuisine !**

A l'issue de cette journée de formation, les participants seront en mesure de :

- Acquérir et/ou actualiser des connaissances relatives au goût et à la construction des préférences alimentaires,
- Solliciter et stimuler leurs 5 sens pour à la fois valoriser leur travail et comprendre leur rôle actif au niveau de l'éducation alimentaire.



# Les objectifs des thèmes

## ■ Le collégien, ce mangeur

A l'issue de cette journée les stagiaires seront en mesure de :

- Décoder ce qui se joue pendant le service et/ou à table dans le réfectoire,
- Prévenir des situations susceptibles de perturber le mangeur voire d'en impacter la fréquentation,
- Identifier les bonnes pratiques et favoriser leur transfert dans le groupe (éducation par les pairs),
- Faciliter la communication adultes/collégiens,
- Dynamiser leur équipe, motiver leurs actions en leur donnant du sens (utilité sociale)

# Les objectifs des thèmes

## ■ Savoir faire et faire savoir

A l'issue de cette journée, les stagiaires seront en mesure de maîtriser des techniques de communications pour :

- Echanger quotidiennement avec les élèves et les convives en général,
- Valoriser leur travail et le partager avec les élèves,
- Animer une commission de restauration.

# La journée de bilan

- ✓ A l'issue de cette journée, les stagiaires seront en mesure de :
  - Présenter les différentes actions réalisées dans les collèges (exposés, échanges de pratiques, témoignages, pour retrouver de la motivation, des envies...),
  - Redynamiser leur réseau,
  - Aborder des thèmes particuliers à la demande.

## En conclusion

### ■ Dispositif complet d'accompagnement visant :

- ✓ L'amélioration de la qualité globale du service de la restauration au sein des collèges,
- ✓ Une meilleure compréhension des élèves,
- ✓ L'implication de l'ensemble des acteurs du temps du repas.

**Car Manger ce n'est pas simplement se Nourrir, mais c'est aussi se Réjouir, se Réunir et Partager !**