

Programme de formation

Animateur-trice bien vivre alimentaire (option Paniers Solidaires)

But de la formation

Participer au développement du bien vivre alimentaire dans le cadre de l'opération Paniers Solidaires

Compétences visées

1. Maîtriser des bases et des techniques de jardinage agrobiologique et de cuisine.
2. Etre en capacité de mettre en place et d'animer une activité de jardin vivrier ou de cuisine sans avoir accès à des terrains ou une cuisine professionnelle.
3. Etre en capacité de transmettre de manière accessible à des personnes sans moyens financiers et sans expérience de jardinage, les connaissances nécessaires pour jardiner, à partir du « Manuel des jardiniers sans moyens ».
4. Disposer des connaissances de base de la cuisine nourricière et d'une méthodologie appliquée aux ateliers culinaires (objectifs, déroulé, règles d'hygiène et de sécurité...) pour une éducation à la diversité alimentaire.
5. Utiliser la méthode de gestion de projet VER : Volonté, Environnement, Ressource.

Pré-requis

Aucun

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Cette formation est particulièrement conçue pour des personnes susceptibles de monter et d'accompagner des initiatives de projet de jardins vivriers et d'ateliers de cuisine auprès de publics variés et notamment en situation sociale ou économique fragile (Animateur.trice, Porteurs -se de projets, Bénévoles, encadrant.e.s, Accompagnateur.trices socioprofessionnel.le.s Salarié.es en parcours)

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479

contact@travail-transitions.fr



Méthodes pédagogiques

- Alternance de cours théoriques et de travaux pratiques en sous-groupes sur des cas concrets adaptés aux situations professionnelles et corrigés par les intervenants.
- Travaux personnels entre les deux sessions et présentation au groupe et aux formateurs des réalisations de chacun
- Organisation de retrouvailles décentralisées de toutes les promotions où les stagiaires présentent « un chef d'œuvre » afin de valider leur titre d'ambassadeur.

Durée

42 heures (6 jours).

Programme

- Bases d'agrobiologie : les contraintes d'un sol, les éléments essentiels à la croissance des plantes et au compostage.
- Jardiner peu mais efficace : le potager en carré, le jardin en « lasagne »
- Les « bons gestes » du jardinier : semer, planter, entretenir
- La cuisine des légumes, légumineuses, céréales, viandes et la valorisation des restes.
- Mettre en place un atelier cuisine en tous lieux : la cuisine saine, facile, peu coûteuse et respectueuse de la qualité des produits.
- Méthodologie de transmission de ces connaissances et de ces techniques.
- Donner des notions de démarche pédagogique et posture d'animateur
- Donner des outils aux animateurs pour la transmission de contenus sur la citoyenneté alimentaire autour de trois piliers :

- le volet sociétal de l'alimentation
- le concept de cuisine nourricière
- le jardinage sans moyens

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui