

Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan
0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Date de génération : 29/01/2025

Accompagner un projet alimentaire au sein d'une collectivité - niveau 2

But de la formation

Le but de cette formation est d'approfondir les connaissances, des outils et compétences des professionnels pour qu'ils soient en mesure de susciter la coopération entre les acteurs de différents services, pour améliorer la qualité alimentaire et accompagner les convives pour réduire le gaspillage alimentaire.

La session sur l'éducation des mangeurs a pour but d'aider les professionnels à créer des ponts entre l'accompagnement des professionnels de la commune l'éducation à l'alimentation, et le personnel de l'Education Nationale.

Compétences visées

1. Approfondir la connaissance et maîtrise des modules composant la méthode d'Accompagnement Villes Nourricières
2. Renforcer la compréhension des enjeux de l'Accompagnement et des clés pour permettre la coopération inter-acteurs
3. Comprendre ce qu'est l'Education au Goût et à l'Alimentation Durable (EGAD)
4. Découvrir des outils d'EGAD et des modules d'accompagnement permettant l'éducation des convives

Pré-requis

Avoir participé à la formation "Accompagner un projet alimentaire au sein d'une collectivité"

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

Coordinateur de projets ; facilitateur en intelligence collective ; éducateur à l'environnement ; cuisinier-formateur

Équipements nécessaires

En présentiel

Moyens pédagogiques

Les jeux pour créer du lien, mettre à l'aise un groupe : brise-glace, energizer, l'inclusion, la déclusion
Les jeux pour expérimenter par soi-même, découvrir des outils à réutiliser en formation avec les pros / atelier pédagogique avec les mangeurs L'introspection individuelle Supports réels : frise des étapes de l'Accompagnement (de la session 1), affiche rôles et missions des acteurs du projet, déroulés détaillé

de formation Outils de pratiques d'intelligence collective Travail en équipe et projection dans le contexte réel Atelier pratique en cuisine

Documents remis en fin de formation

Un livret avec les éléments clés vus en formation, des ressources

Méthodes pédagogiques

Méthode Transmissive
Méthode Démonstrative
Méthode Interrogative
Méthode Active

Durée

42 heures (6 jours).

Programme

*Jour 1 matin : Inter-connaissance ; mise en confiance du groupe Découverte du lieu de formation
Rappelle des notions vues au module 1 : les étapes de l'Accompagnement, les termes, les rôles et missions de chacun

Les enjeux d'un Accompagnement Villes Nourricières : quels sont-ils ?

* Jour 1 après-midi : Introspection sur les éléments favorisant l'apprentissage en collectif

Comprendre les différentes postures animation / formation / facilitation

Jeux d'interconnaissance

Les fondamentaux de la pratique d'intelligence collective

Temps de méta-analyse sur les outils utilisés (posture formateur)

Décluseion de fin de journée

* Jour 2 - matin : Interconnaissance, programme, lecture d'accroche, inclusion pour démarrer la journée

Découverte et expérimentation du module plan d'actions

* Jour 2 - après-midi Réflexion collective sur les modes de financements des Accompagnements

Travail et organisation en équipe pour mise en application dans le contexte de territoire

Temps de méta-analyse sur les outils utilisés (posture formateur)

Décluseion de fin de journée

*Jour 3 - matin : Interconnaissance, programme, lecture d'accroche, inclusion pour démarrer la journée

Atelier cuisines nourricières, rappel des notions des 4 axes de la qualité alimentaire et 4 enjeux de l'alimentation durable

*Jour 3 - après-midi : Découverte du module Projet Alimentaire de Référence

Temps de méta-analyse sur les outils utilisés (posture formateur)

Décluseion de fin de journée

Accessible aux personnes en situation d'handicap : non