Présentation générale de la formation

Des objectifs au contenu (extrait du document « guide du formateur »)

Suite à un certain nombre de constats relatifs notamment à l'équilibre nutritionnel et au déroulement des repas dans les établissements secondaires, la DRASS Ile-de-France a pris l'initiative de lancer en 2009 une réflexion de fond en la matière et s'est dotée à cette fin d'un comité de pilotage pluridisciplinaire. Cette instance, associant représentants de l'administration, collectivités territoriales, diététiciens, cuisinier et chercheurs, transformée en comité interministériel en 2011 a joué un rôle prépondérant dans l'identification des objectifs et la structuration du dispositif « plaisir à la cantine ».

Considérant que la restauration collective représente un véritable enjeu éducatif dans tous ses aspects tant alimentaires, sociaux, culturels, économiques, réglementaires que de santé, le comité a identifié trois idées-force lors de la conception de « plaisir à la cantine » :
► *ré-enchanter la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive, tout en garantissant le respect de la réglementation relative à la qualité des repas servis ;*
► *re-donner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût,de sociabilité et de ritualité alimentaire ;*
► *restaurer « une complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange »…*

Dans cette perspective, « plaisir à la cantine » a été conçu comme un dispositif complet d'accompagnement valorisant le temps du repas au **sein des collèges.** L'action « plaisir à la cantine » est inscrite dans le Programme National pour l'Alimentation (PNA) –

Les modules suivants peuvent être adaptés pour répondre aux attentes des conseils départementaux
L

Module A

Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? (matinée)

objectif

Cette première journée a pour objectif de définir les enjeux du service de la restauration au sein d'un collège. Il s'agit de croiser les regards que chacun de nous porte sur la qualité et les attentes de ce service.

À l'issue de la séance, les stagiaires devront être en mesure :
- de connaître les enjeux de la restauration scolaire et la place de la restauration scolaire dans la vie du collégien ;
- d'analyser leur service de restauration ;

Après une réflexion sur la question« pour moi, un bon restaurant scolaire, c'est… ? » seront rappelé les missions du service de la restauration et enfin les collèges se « classeront » eux même par rapport à ses missions

Des repas au juste prix, commander « local », le gaspillage (après midi)

Objectif

Cette séance a pour objectif de développer les connaissances des participants sur les moyens d'actions dont dispose la restauration des collèges pour assurer sa mission de santé publique tout en maîtrisant le coût matière

- ✓ Eclairage sur la gestion du coût denrées ayant pour objectif de comprendre comment est bâti un budget « restauration collège » (dit R2 ou L2) ;

- ✓ Proposer une composante « locale » par repas et le gaspillage : travail de groupe permettant à chaque participant d'avoir une piste de mise en œuvre rapide dans son établissement

Module B

Sensorialité et cuisine (1 journée)

Objectif

Développer les compétences des participants et leurs connaissances pour encourager, à leur initiative, le dialogue et l'échange autour des repas. La communication entretenue avec les convives permettra de les motiver, les éveiller à la curiosité et leur donner envie de goûter et « manger » d'une façon sereine, éclairée, avec plaisir et confiance.
- Le vécu des expériences sensorielles permet aux participants de mieux comprendre l'intérêt ce cette approche d'une façon personnelle et professionnelle.

Théories :
Les 5 sens et l'espace
Les 5 sens, soi et les autres
Construction du goût
Mémoire olfactive

Pratiques :
Exercices corporels, sensoriels et vocaux
Dégustations
Jeux de rôle
Performance sensorielle

- chaque participant apportera trois ou quatre ingrédients alimentaires liés à ses propres racines culturelles et les proposera aux autres participants de son groupe. Ils peuvent être tout type d'ingrédient à cuisiner (de préférence) mais aussi comestible en état, en quantité variable selon l'aliment (assez pour pouvoir le toucher, ou sentir…) ;
- une tenue confortable est conseillée (pour les exercices corporels).

L'animatrice : Eleonora Marino
Comédienne, metteur en scène, enseignante à l'Université la Sorbonne Paris III et à l'Université Paris VIII (Saint-Denis), directrice artistique de la compagnie EMTHEATRE. Formée à l'école du Théâtre Arsenale de Milan, à la New York University et au Movement Research. Elle a également fait des études de mime, danse, contact improvisation, Tai Chi Chuan, Qi gong, méthode Feldenkrais, logopédie et chant. Comédienne dans de nombreuses productions en Italie, Espagne, Danemark et en France… Depuis 1990, elle enseigne, écrit et dirige différents spectacles ainsi que ses propres créations. Durant son parcours, elle a développé une méthode de travail basée sur l'éveil sensoriel et corporel qui a pour objectif la prise de conscience de soi et de l'autre. Depuis 2005, elle travaille sur un projet qui lie la nourriture avec le spectacle vivant, les arts plastiques et les actions pédagogiques.

Module C

Le collégien, ce mangeur (1 journée)

Objectif

Permettre aux participants de mieux comprendre les comportements alimentaires des adolescents, leurs déterminants (construction, les aspects socioculturels, économiques, environnement familial) ainsi que leurs significations appréhendées du point de vue de la quête identitaire et de la quête de socialisation adolescentes. L'accent sera mis sur la socialisation alimentaire dans et par le groupe de pairs à la cantine : ses règles, codes, fonctionnement qui s'imposent à l'individu et influencent ses conduites alimentaires.

Concrètement, l'apport vise à fournir aux participants des moyens de repérer et d'anticiper des situations difficiles (avec effets sur le comportement alimentaire, voire sur la fréquentation de la cantine, y manger pouvant être alors vécu comme une "épreuve") et de favoriser ainsi la convivialité adolescente. Mais aussi de leur permettre d'adapter leur message en fonction des différentes situations rencontrées et de l'objectif recherché par le personnel : donner l'envie à l'adolescent de profiter de la structure proposée et vivre une expérience sociabilisante de groupe et de nouveauté gustative.

- « Exposé » sur les comportements alimentaire des adolescents extrait des résultats d'Alimado (programme de recherche de l'Ocha) présenté par Julie Lioré elle-même engagée dans ce programme
- La psychologie de l'enfant et de l'adolescent (niveau de base) pour comprendre la relation (besoin) de l'enfant ou de l'adolescent à l'adulte (leur rôle) par une psychologue et jeux de rôle proposés afin de savoir se comporter face à une critique, un compliment, une personne désagréable…

Module D

Saveurs et Cuisine

objectif

Cette séance en cuisine a pour objectif d'acquérir des modes opératoires pour maîtriser la préparation, et la mise en place et la valorisation des produits végétaux

Acquérir des savoir-faire pour maîtriser la présentation des plats froids sur le linéaire de self, à savoir :
- Les entrées
- Les fromages
- Les desserts (fruits, pâtisseries, desserts lactés…)

Les techniques utilisées permettront de :
- maîtriser le choix des contenants appropriés au produit (présentation en vrac ou en individuel)
- savoir disposer et mettre en valeur les plats sur le linéaire de self
- rendre lisible l'ensemble de l'offre proposée (signalétique pertinente).

- Définition du « merchandising » et influence sur les comportements alimentaires
- Intérêt du merchandising en milieu scolaire ?
- Mise en application sur un linéaire de self service

Puis ateliers pratiques : Les stagiaires travaillent seuls et disposent chacun d'un poste de travail : planche à découper, petits ustensiles. Exemples : mise en valeur de la compote, : mise en valeur des crudités préparées en cuisine et de la salade verte ….
Discussion et comparaison des modes de présentation.

Chaque participant apporte une tenue de travail complète (blouse, charlotte…).

Module E

Savoir faire et faire savoir (1 journée)

Objectif

Cette séance a pour objectif d'acquérir des techniques de communication pour savoir:
- échanger quotidiennement avec les élèves et les convives en général
- valoriser son travail et partager sa cuisine avec les élèves
- animer une commission de restauration

Les thèmes abordés :

- *Communication*

Étude du schéma de la communication « objectif, choix et utilisation du langage (en fonction des interlocuteurs), du canal en fonction du message à faire passer, vérification ».
Explication de l'importance du verbal, para verbal et du non verbal

- *Savoir et Vouloir écouter*

Explication de la différence entre Faits, Opinions, Sentiments.
L'écoute active, les différentes attitudes, quelles sont celles que l'on utilise le plus souvent, quelles sont celles qu'il faudrait mieux éviter.

- *Conduite de réunion*

Apport sur les différents types de réunion, la préparation, l'animation.