

ANIMER DES ATELIERS COLLECTIFS EN ALIMENTATION ^{AACA}

Mise à jour le 10 Novembre 2021

Objectifs

Etre en capacité d'animer des ateliers collectifs autour de l'alimentation.

Public Visé

Animateur(trice)s santé des centres sociaux, des CPAM, des mutuelles, animateur(trice)s et soignant(e)s (AMP, ergothérapeutes...) des structures médico-sociales et sociales.

Pré Requis

Avoir un projet autour de l'alimentation.
Cette formation est complémentaire à la formation équilibre alimentaire durable : repères et pistes pour agir (Code produit : INDI)

Objectifs pédagogiques

- Mieux connaître l'impact de l'alimentation et de l'activité physique sur la santé.
- Connaître les principes d'éducation alimentaire et la pédagogie des adultes.
- Apprendre le rôle des 5 sens dans la dégustation.
- Se servir des ateliers cuisine comme outil d'éducation santé.

Méthodes et moyens pédagogiques

Vidéo-projection
Support écrit ou informatique
Exposés participatifs
Exercices d'application

Qualification Intervenant(e)(s)

Dététicienne spécialisée en éducation alimentaire.

Parcours pédagogique

Jour 1 (matin) :

- **Pourquoi parler d'alimentation ? Les liens alimentation, activité physique et santé**
- **Comment parler d'alimentation ? Les principes de l'éducation chez l'adulte :**
 - L'éthique.
 - La méthode : la pédagogie de l'adulte.
 - La pratique : les actions pertinentes, les portes d'entrées possibles.

- Cas particulier des populations vulnérables.
- Cas particulier des seniors.
- L'éducation sensorielle-éducation au goût pour s'approprier les aliments et guider les choix alimentaires.

Jour 1 (après-midi) :

- La construction du goût.
- Théorie et exercices pratiques sur les 5 sens.
- Dégustation dirigée, manger en pleine conscience.
- Réflexion et inventaire des actions possibles autour du goût.

Jour 2 (matin) :

L'atelier cuisine comme support à l'éducation alimentaire :

- Comment monter un atelier cuisine : compétences à avoir, locaux, matériel, organisation...
- Travail en groupes sur les thématiques éducatives possibles.
- Mise en commun = catalogue d'actions possibles.

Jour 2 (après-midi) :

Travail individuel et mise en situation :

pour cela vous pouvez apporter votre support de présentation format Powerpoint (si vous en avez un) sur une clé USB, et /ou les outils que vous pensez utiliser.

Méthodes et modalités d'évaluation

Formation en présentiel, réalisable en distanciel.

Test de connaissances et de positionnement en début et fin de la formation.

Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation.

Evaluation à froid envoyée 3 mois après la formation.

Modalités d'Accessibilité

Inscription au plus tard 1 semaine avant le début de la formation.

Modalité d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap : nous consulter

Dates, horaires et lieux : retrouvez toutes les informations sur notre site internet

<https://pasteur-lille.fr/expertises/formations/>



Durée

14.00 Heures

2 Jours

Effectif

De 4 à 12 Personnes

Tarifs

Inter (Par Stagiaire) : **790.00 HT**

Intra (Par Jour) : **Nous consulter**



Contactez-nous !

SERVICE FORMATION

Tél. : 0320877271

Mail : formation@pasteur-lille.fr