

« L'ÉDUCATION AU GOÛT DES 3-7 ANS »

1^{ER} ET 2 DÉCEMBRE 2022 AU « DOMAINE DU LAZARET » À SÈTE

A. PRESENTATION

Afin de favoriser la montée en compétence des acteur-ice-s en éducation au goût, le Réseau Régional des Relais de l'Éducation au Goût met en place des actions de formation.

Depuis 2018, quatre sessions de formation « Découverte de la mallette pédagogiques Les Maternelles du Goût » ont été mises en place. Cet outil est un moyen de répondre aux besoins des professionnel-le-s intervenant auprès d'enfants de 3 à 7 ans.

En 2022, une nouvelle session permettra de prendre en main la mallette « Les maternelles du goût ». Cette formation permet également de mieux comprendre les spécificités du public maternel, le comportement alimentaire de cette tranche d'âge et les types d'actions éducatives à mettre en place.

B. OBJECTIF DE FORMATION

À la suite de la formation, de retour dans sa structure, l'apprenant-e aura la compétence de :

- Mettre en œuvre des actions d'éducation au goût auprès du public 3-7 ans.

C. OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À la fin de la formation, l'apprenant.e aura la capacité de :

- Connaître les spécificités de l'éducation au goût du public 3-7 ans ;
- Repérer les postures éducatives pour la réalisation de séances d'éducation au goût adaptées aux 3-7 ans ;
- Distinguer les différents éléments de la mallette « Les Maternelles du Goût » ;
- Assimiler les étapes types de chaque séquence de la mallette « Les Maternelles du Goût ».

D. CONTENUS

- Rappel des bases de l'éducation au goût ;
- Présentation d'une séance type proposée dans la mallette Maternelles du Goût ;
- Apports sur la posture d'animation, les spécificités, les contraintes et besoins logistiques de la mise en œuvre des ateliers proposés dans la mallette « Les Maternelles du Goût » ;
- Présentation de l'ensemble de la mallette et du programme proposé : historique, objectifs, programme des séances ;
- Mise en pratique et réalisation d'atelier(s) de la mallette "Les Maternelles du Goût"
- Ateliers en sous-groupes en fonction des applications et des attentes de chacun.

E. METHODES ET EVALUATION

→ Méthodes pédagogiques

La formation sera menée en pédagogie active avec une articulation entre apport théorique et mise en pratique. Elle sera composée d'exposés interactifs, d'échanges, d'ateliers de mises en situation des apprenant-e-s. Elle alternera entre temps de travail collectif et individuel, avec un point d'étape lors de chaque journée.

Lors de l'inscription, une auto-évaluation par les apprenant-e-s sera réalisée, permettant de définir leur point de départ et potentiellement d'adapter les séquences. Au début de la formation une vérification pourra être effectuée par l'équipe de formation.

→ Modalité d'évaluation des capacités acquises

L'évaluation de l'acquisition des capacités se fera tout au long de la formation avec de l'observation pratique. En fin de formation, l'équipe de formation mettra en place une séquence permettant de mesurer la progression de chacun-e au regard des objectifs de la formation.

Par la suite, un formulaire d'auto-évaluation et d'évaluation de la formation globale sera envoyé à l'apprenant-e.

F. PUBLIC CIBLE ET PREREQUIS

→ Public cible :

Les actions du Réseau des Relais de l'éducation au goût s'adressent aux acteur-ice-s « relais » qui sont en situation d'informer, de sensibiliser, d'éduquer ou de former des publics concernant les questions et enjeux liés à l'éducation au goût.

Il peut s'agir d'animateur-ice-s en centres de loisirs, d'éducateur-ice-s issus du monde associatif, de professionnel-le-s de santé, d'établissements scolaires, de collectivités locales, d'élus, de professionnel-le-s de l'agriculture, etc.

Les publics mobilisés dans les actions de ces acteur-ice-s relais peuvent être divers : grand public – citoyen-ne-s au sens large, jeunes en milieu scolaire ou de loisirs, seniors, personnes en situation de handicap ou de vulnérabilité sociale, etc.

→ Prérequis :

Cette formation est ouverte à un public mettant déjà en place des actions en éducation au goût.

G. ÉQUIPE DE FORMATION

→ Formatrice

- Aude GAINNAIRE, directrice, chargée de projet, formatrice en éducation alimentaire et sensorielle - association Eveil'O'Goût

H. ORGANISATION DE LA FORMATION

- Dates et horaires : 1^{er} et 2 décembre 2022, soit 14 heures de formation de 9h00 à 17h30.

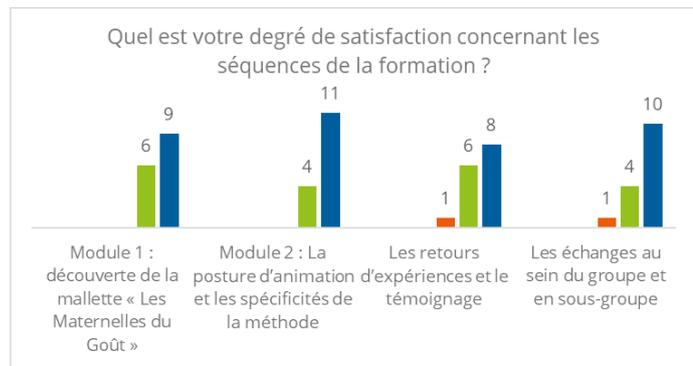
- Modalités : formation en présentiel en internat.
- Lieu : Centre de vacances Le Lazaret, 223 Rue du Pasteur Lucien Benoît, 34200 Sète. Les locaux sont accessibles aux publics à mobilité réduite.

Inscription jusqu'au 17 octobre 2022, via [ce formulaire en ligne](#).

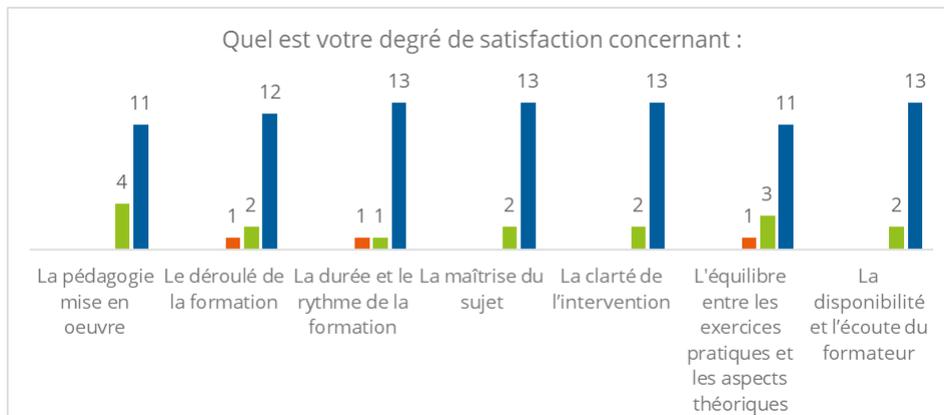
I. TAUX DE SATISFACTION

La formation proposée a été mise en place plusieurs fois.

En 2021, 15 personnes ont participé à cette formation qui a été mise en place en distanciel sur un format de 8h30. Ci-dessous, quelques éléments provenant de l'évaluation des participant-es :



■ 0 - Insatisfaisant ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5 - Très satisfaisant



J. TARIF ET FINANCEMENTS

→ Tarifs

- **Frais pédagogiques** : 315€ / jour, soit au total 630€ / personne.
- **Frais annexes** : 124€ / personne.
 - Nuit du 1^{er} au 2 décembre et petit déjeuner : 88€
 - Restauration : 12€ par repas soit 36€

Si vous en avez le besoin, une arrivée la veille est possible. À titre indicatif, nuit du 30 novembre au 1^{er} décembre et petit déjeuner : 88€ / personne.

Une mallette « Les Maternelles du Goût » sera remise à chaque participant.

→ Les financements possibles

- **OPCO** : les salarié·e·s en CDI/CDD peuvent faire une demande de financement dans le cadre du plan de développement des compétences.
- **Pôle-emploi.**
- **Auto-financement.**

Contactez-nous si besoin (voir coordonnées sur la dernière page).



CONTACTS

Coordination pédagogique et administrative :

Capucine Bonduel, coordinatrice de projets en réseau

capucine.bonduel@graine-occitanie.org / 04 28 70 68 08

Référent handicap :

Anouchka Allafort-Duverger, coordinatrice formation en réseau :

anouchka.allafort@graine-occitanie.org / 04 67 06 01 10



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

