

# Formation des personnels de restauration scolaire et conseils sur organisation



## Principe

"Restaurant d'enfants : bien accueillir, bien nourrir, bien éduquer et bien gérer "

Le restaurant d'enfants et de jeunes respecte les rythmes de vie des convives et satisfait leurs besoins spécifiques.

Le repas au restaurant est une occasion privilégiée pour **vivre ensemble**, participer et **prendre des responsabilités**. Il est aussi un des éléments actifs dans le processus d'éducation nutritionnelle, facteur de santé.

Avant et après le repas, des **activités récréatives et éducatives**, aident enfants et jeunes à poursuivre leur journée dans les meilleures conditions.

## A savoir

Un des principes essentiel est de bâtir avec vous des projets de formation répondant complètement et précisément aux besoins spécifiques et particuliers de votre contexte local en associant le maximum de partenaires locaux : les différents personnels, les familles, les enseignants, les élus.



## Démarche

La restauration scolaire et plus largement le temps de la pause méridienne, sont des moments importants dans la journée d'un écolier. La restauration des enfants et des jeunes répond à un **besoin éducatif** dans le cadre de leur épanouissement et de leur développement : moment de convivialité, éducation nutritionnelle, temps de partage (...). Les personnels de restauration, les animateurs, les parents, les enseignants et les élus sont autant d'acteurs impliqués dans le projet éducatif.



La Ligue de l'enseignement, affirme la nécessité de prendre en compte la **globalité de la journée** de l'enfant et du jeune afin de mettre en adéquation les temps scolaire, périscolaire et de loisirs.

Pour développer une politique tant sociale et éducative, que globale et cohérente, il est nécessaire que le temps de restauration s'inscrive dans les projets d'établissements ou de structures.

Les axes développés dans la **Norme AFNOR service de restauration scolaire** de 2005, servent également d'appui aux actions de formations proposées. La norme précise les critères de qualité en 7 domaines : l'aménagement des locaux; l'accueil des enfants; le temps du repas : éveil alimentaire et l'éducation nutritionnelle; le personnel des restaurants scolaires ayant une fonction éducative; l'organisation de la vie collective; la transparence des échanges et de l'information; les garanties de service public.

**Un avenir par l'éducation populaire**

## Organisation :

Les principales actions de formation, en terme d'efficacité, sont celles concernant les personnels intervenant directement auprès des enfants afin de les professionnaliser dans leurs missions quotidiennes.

Les formations de la **Ligue de l'enseignement** peuvent être individuelles (une ou plusieurs personnes d'une même équipe) ou en équipe entière. Ce choix d'organisation permet de **fédérer tous les membres de l'équipe** autour d'un projet commun. Les formations s'adressent aux personnels de surveillance et d'animation et responsables des restaurants d'enfants ou de jeunes.

## Méthodes et moyens :

- Les différentes actions de formations proposées vont permettre à chaque stagiaire d'acquérir des connaissances et des compétences supplémentaires sur le sujet à la fois par les apports du formateur et par les échanges entre participants. Elle permettra aux membres de l'équipe présente d'analyser, d'échanger, de construire ensemble, par équipe, une organisation cohérente adaptée au contexte local.

- Exposés, distribution de documents écrits, travaux en grands et petits groupes, échange de pratique.

## Tarifs :

**Observation préalable** avec rendu écrit : 250 €

**Etude de fonctionnement** : diagnostic, analyse et recherche d'amélioration : 650 €

**Tarif journée** : 690 € journée (16 stagiaires maximum).

Frais de déplacements non compris.



## Contact :

Retrouvez toutes les informations supplémentaires sur notre site internet: [www.laligue38.org](http://www.laligue38.org)

Ou par téléphone : 04 38 12 41 44 (58)

Sylvie Reynier Prat

## Les modules

### ► Module de base pour équipe entière :

#### • Une équipe au service de l'enfant en restauration scolaire

##### Objectifs :

- Identifier les enjeux de la pause méridienne
- Développer des connaissances et des capacités
- Permettre à chacun de se situer dans l'équipe éducative ayant en charge les enfants
- Elaborer des règles de fonctionnement pour l'ensemble du personnel dans le respect du contexte local

##### 3 étapes :

- Observation par le formateur du déroulement de la pause méridienne pour s'imprégner des spécificités du fonctionnement local.
- Formation théorique et pratique, analyse du fonctionnement en vue d'apporter des modifications permettant l'optimisation de l'organisation de l'équipe.
- Quelques semaines plus tard, bilan des modifications mises en place et rédaction de règles de fonctionnement pour l'équipe du restaurant scolaire et de règles de vie pour les enfants.

**Durée** : de 4 à 6 jours en fonction du contenu souhaité

### ► Modules complémentaires

#### • Accompagnement éducatif des enfants et des jeunes

##### Objectifs

- Approfondir les connaissances sur l'enfant et le concept d'éducation
- Accroître les compétences nécessaires à l'exercice de leur fonction éducative
- Repérer les « situations à problèmes » et adopter un comportement éducatif.

**Durée** : 2 jours

#### • Education nutritionnelle en restauration scolaire

##### Objectifs :

- Réactualiser les connaissances sur les besoins nutritionnels et sur les bases de l'équilibre alimentaire des enfants
- Développer les connaissances sur les enjeux relationnels autour de l'alimentation
- Accroître les compétences nécessaires.

**Durée** : 2 jours