



« CONSTRUIRE ET ANIMER UN PROGRAMME D'ATELIERS DE DECOUVERTE DES LEGUMINEUSES »

Type	Formation en « intra »
Public visé	<ul style="list-style-type: none">• Animateurs—encadrants des pauses méridiennes• En public secondaire : sensibiliser les collègues de la restauration
Nombre de personnes	Entre 5 et 15 personnes
Prérequis	l'expérience en animation de groupe
Durée	6 demi-journées + 1 journée pour co-animer une animation de sensibilisation pour les collègues.
Lieu	Toute salle de réunion et salle d'animation

Objectifs :

Les bénéfices attendus	<ul style="list-style-type: none">• La mise en place d'un programme d'animation adapté à son territoire et son public• Faciliter les changements alimentaires pour plus de bien-être• Permettre aux mangeurs de vivre une expérience alimentaire avec plaisir• Réussir à donner envie au mangeur de découvrir les plaisirs de l'alimentation• Valoriser les légumineuses dans leur diversité, leur bienfaits pour la personne et la planète• Créer un climat favorable à la découverte alimentaire
Les compétences acquises à l'issue de la formation	<ul style="list-style-type: none">• Construire un programme d'animation adapté à son public sur les légumineuses• Être capable de mettre en œuvre les techniques de l'éducation au goût• Connaître la complexité des comportements alimentaires• Être capable d'adopter une posture juste pour bien accompagner les mangeurs• Connaître les savoirs de base de la physiologie du goût

Pédagogie :

Moyens	<ul style="list-style-type: none">• Mises en situations expérientielles (test sensoriels, dégustations, etc.)• Echanges de bonnes pratiques• Exposés• Tests en situation sécurisante
Le programme	<ul style="list-style-type: none">• Lien entre alimentation et bien être• Le plaisir sensoriel• Le rôle de l'accompagnateur et du contexte dans la découverte alimentaire• La découverte des légumineuses• La construction d'une animation• Le test d'animation

Points forts de la formation :

- La création d'une base d'outils pour animer un programme.
- Approche du mangeur par le plaisir.
- Formateur ayant une grande expérience de terrain.



LES MODULES DE FORMATION

Les légumineuses seront un fil rouge à chaque demi-journée de formation	Module 1	Définissons le bien-être alimentaire et le rôle du plaisir dans l'alimentation Durée : 1 demi-journée
	Module 2	Découvrons le rôle de chaque sens et les différences interindividuelles dans la découverte des aliments Durée : 2 demi-journées
	Module 3	Découvrons le monde des légumineuses Durée : 1 demi-journée + temps de repas
	Module 4	Créons les séquences d'animation vers les élèves Durée : 2 demi-journées
	Création graphique	Création graphique d'outils d'animation
	Module 5	Animons une demi-journée de culture commune avec les collègues, ajustons les animations Durée : 2 demi-journées

*Association « Les Sens Du Goût »
7 rue George V 59530 Le Quesnoy
- 03.27.29.22.22 -
contact@lessensdugout.fr*
