

FORMATION «ANIMER UN ATELIER DE CUISINE AVEC LES ENFANTS»

Les bases pour transmettre des savoirs-faire nourriciers et promouvoir l'alimentation durable, par les Râteleurs

LA CUISINE AVEC LES ENFANTS



Les Râteleurs vous proposent une formation de deux jours afin de vous donner les clés pour concevoir et animer un atelier de cuisine à destination des enfants. En effet, l'alimentation est un thème qui cristallise de nombreux enjeux de notre société d'aujourd'hui et de demain : des enjeux économiques, environnementaux, sociétaux... Comment faire en sorte que chacun puisse en toute conscience et au quotidien s'alimenter de manière locale, saine, durable, et pas chère ?

Pour les Râteleurs cela nécessite d'apprendre ou de réapprendre à faire soi-même. Cette formation a été conçue avec un focus particulier sur le public enfant, car ils sont particulièrement volontaires pour manipuler et découvrir de nouvelles choses. Ils incarnent aussi l'avenir. Cuisiner avec eux est l'occasion d'aborder de nombreux sujets, et de leur transmettre les bases d'une cuisine nourricière. Semer des graines pour éveiller leur conscience et leur donner envie de garder ces bonnes pratiques.

Pour les Râteleurs cela nécessite d'apprendre ou de réapprendre à faire soi-même. Cette formation a été conçue

avec un focus particulier sur le public enfant, car ils sont particulièrement volontaires pour manipuler et découvrir de nouvelles choses. Ils incarnent aussi l'avenir. Cuisiner avec eux est l'occasion d'aborder de nombreux sujets, et de leur transmettre les bases d'une cuisine nourricière. Semer des graines pour éveiller leur conscience et leur donner envie de garder ces bonnes pratiques.

LES FORMATEURS



Râteleurs



Eric Prédine est agronome de formation, précurseur sur la thématique des jardins partagés. C'est aussi un passionné de cuisine. Il est co-fondateur de la Scop Salu-Terre et de l'association Les Râteleurs et il a à cœur de partager les savoirs-faire de jardinage et de cuisine nourricière. Il est également conférencier et auteur de plusieurs livres, dont certains à destination des enfants.



Brigitte Paganelli est co-fondatrice de l'association Les Râteleurs et son ancienne coordinatrice. Diplômée d'état en animation, elle a travaillé auprès de publics variés et notamment auprès des enfants tout au long de sa carrière.

Très impliquée dans les dynamiques d'autoproduction, et de partage, elle ne manque pas d'expériences pour l'animation de groupes et la transmission de savoirs auprès des générations futures.



LES OBJECTIFS

- Connaître les besoins et les capacités des enfants de 3 ans à 17 ans.
- Être en mesure de préparer son atelier : définir le message et les objectifs en lien avec l'équipe enseignante, concevoir le plan d'animation, prévoir la logistique (matériel, ingrédients, rangement..)
- Animer un atelier : la posture de l'animateur, transmettre des notions et des savoirs-faire de cuisine nourricière

PROGRAMME DE LA FORMATION

JOUR 1

Contexte et apports théoriques : les techniques d'animation auprès des enfants, éveiller l'intérêt et cultiver le goût, faire découvrir et accepter de nouveaux aliments, les normes sanitaires (HACCP) en milieu scolaire

Préparation pratique d'un atelier : conception de l'atelier, choix des modes opératoires, organisation et préparation en amont.

JOUR 2

Mise en situation auprès des élèves de l'école de Margueron
Debriefing, carnet de bord et évaluation auprès des enseignants
Compléments d'information.

INFOS PRATIQUES

Quand? Jeudi 17 et vendredi 18 octobre 2019, de 8h45 à 17h30

Pour qui? La formation est réservée en priorité aux bénévoles des Râteleurs, mais elle sera aussi ouverte à toute personne motivée souhaitant se former.

Où? Centre de vacances La Tuquette, 33220 Margueron

Prix - Deux options s'offrent à vous :

- Option avec contrepartie : la formation vous est dispensée sans investissement monétaire de votre part, en contrepartie vous vous engagez auprès des Râteleurs à animer 2 ateliers cuisine avec les enfants sur l'année

- Option payante, sans contrepartie : 150€ pour les deux jours de formation



Pensez à apporter
votre tablier !

POUR S'INSCRIRE :
rateleurs@gmail.com
06 52 37 43 62

www.lesrateleurs.org

Les repas du midi se feront sous forme d'auberge espagnole..