

The logo for CARALIM, featuring the word "CARALIM" in a dark blue, sans-serif font. A small teal horizontal line is positioned below the "A".

CARALIM

Centre Aquitain de
Rééducation **AL**imentaire

BIEN-ÊTRE DE L'ENFANT &
RESTAURATION SCOLAIRE

A short, thick yellow horizontal line.Four short, thick yellow lines radiating outwards from the top corners of the main title, resembling sunburst rays.

ET SI ON REGARDAIT LE TEMPS DU REPAS AUTREMENT ?

Offre de formation CARALIM

A short, thick purple horizontal line.A thin vertical purple line.

ARRIUDARRE Catherine
caralim.asso@gmail.com
www.caralim.com

Contexte

Le temps du repas : faire de la restauration scolaire un espace de bien-être pour l'enfant

La restauration scolaire évolue : approvisionnements, végétalisation des menus, réduction du gaspillage et amélioration de la qualité de l'alimentation.

Ces transformations invitent aussi à considérer **la manière dont l'enfant vit son repas** : ambiance, temps, modalités de service, relations aux autres, autonomie et découverte des aliments.

Les travaux de **Sophie Nicklaus** soulignent le rôle des expériences sensorielles, de la familiarisation et du plaisir dans la construction des préférences alimentaires. Le restaurant scolaire devient ainsi **un véritable lieu d'expériences et d'apprentissages alimentaires quotidiens**.

01

UN ENJEU : LE BIEN-ÊTRE DE L'ENFANT

Penser ensemble qualité de l'alimentation et expérience vécue par l'enfant.

02

L'APPROCHE CARALIM

Une éducation alimentaire centrée sur l'expérience de l'enfant et des pratiques professionnelles favorisant bien-être, découverte et apprentissage.

CARALIM

Centre Aquitain de
Rééducation ALimentaire

L'OFFRE CARALIM

DES FORMATIONS POUR LES ACTEURS DU TEMPS DU REPAS

01

SENSIBILISER



Personnel de restauration
3 h 30

Regarder le temps du repas autrement

Comprendre l'expérience vécue
par l'enfant et identifier les leviers
favorisant son bien-être au
restaurant scolaire.

02

FORMER



Personnel de restauration
2 jours (14 h)

Accompagner l'enfant pendant le repas

Approfondir les besoins de l'enfant,
le plaisir et la découverte alimentaire,
l'autonomie et la posture
professionnelle.

03

FORMER



Animateurs du temps méridien
2 jours (14 h)

Faire du repas un temps éducatif

Développer une posture
d'accompagnement favorisant
bien-être, autonomie, relations
et découverte alimentaire.

Des formations expérientielles, ancrées dans les situations professionnelles
et adaptables aux réalités de chaque territoire.

01

FORMATION

Sensibiliser

Regarder le temps du repas autrement

Une demi-journée pour porter un autre regard sur le repas de l'enfant, comprendre ce qui contribue à son bien-être et questionner les pratiques professionnelles au quotidien.

Personnel de restauration • 3 h 30



L'ENFANT

- Besoins pendant le repas
- Goûts et plaisir
- Autonomie
- Bien-être



L'ADULTE

- Paroles et gestes
- Encouragement
- Posture professionnelle



LE CADRE DU REPAS

- Ambiance et bruit
- Temps et espace
- Organisation



Service à table • Self • Fonctionnement mixte

Mises en situation • Échanges de pratiques • Apports de la recherche



TARIF DE LA DEMI-JOURNÉE

700 € TTC

pour un groupe de 15 à 20 participants

02

FORMATION

Se former pour des repas qui font grandir

Deux journées pour approfondir ses connaissances, renforcer ses compétences et co-construire des pratiques favorisant le bien-être des enfants pendant le temps du repas.

Personnel de restauration • 2 jours (14 h)



L'ENFANT

- Besoins pendant le repas
- Goûts et plaisir
- Autonomie
- Bien-être



L'ADULTE

- Posture professionnelle
- Communication
- Encouragement
- Prise en compte du cadre collectif



LE CADRE DU REPAS

- Ambiance
- Organisation
- Service (self / service à table)
- Fonctionnement mixte



Service à table • Self • Fonctionnement mixte

Mises en situation • Échanges de pratiques • Apports de la recherche



TARIF DES 2 JOURNÉES

2 100 € TTC

pour un groupe de 15 à 20 participants



FORMATION

Le repas, un temps pour grandir

Former les professionnels
à faire du repas un temps
d'éducation, de plaisir
et de découverte.



POUR QUI ?

Personnel de restauration,
animateurs du temps du repas
(accueils périscolaires
et centres de loisirs).



OBJECTIFS

- Favoriser le plaisir et l'autonomie des enfants au moment du repas
- Découvrir et éduquer au goût
- Développer des pratiques éducatives bienveillantes
- Renforcer les compétences des professionnels



CONTENUS

- Éducation au goût
- Éducation culinaire
- Activités sensorielles
- Posture et communication
- Organisation et cadre du repas
- Échanges de pratiques



2 JOURS EN PRÉSENTIEL

Apports théoriques,
ateliers pratiques,
mises en situation
et échanges.



KIT D'ANIMATIONS

Fiches activités, outils,
supports pédagogiques
et ressources
remis à chaque participant.



½ JOURNÉE RETOUR D'EXPÉRIENCE

Partage des expériences,
analyse des situations
rencontrées et ajustements.



TARIF DU PARCOURS COMPLET

2 700 € TTC

pour un groupe de 15 à 20 participants