

BIEN-ÊTRE DE L'ENFANT &
RESTAURATION SCOLAIRE

ET SI ON REGARDAIT LE TEMPS DU REPAS AUTREMENT ?

Offre de formation CARALIM

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

Faire du temps du repas une expérience positive et sécurisante, favorable au plaisir de manger, à la découverte des aliments et au développement de l'autonomie.

02

L'APPROCHE CARALIM

Accompagner les professionnels pour faire évoluer leurs pratiques, en prenant en compte l'expérience de l'enfant, la qualité des interactions et les conditions dans lesquelles se déroule le repas.

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 les leviers de son
bien-être au restaurant scolaire.

02

ACCOMPAGNER



Personnel de restauration
2 jours (14 h)

Accompagner l'enfant pendant le repas

Faire évoluer les pratiques de service
et d'accompagnement, dans le
respect des besoins de l'enfant.

03

ANIMER



Animateurs du temps méridien
et personnels de restauration
2 jours + retour d'expérience

Concevoir et animer des activités éducatives

Développer des activités d'éducation
alimentaire favorisant le plaisir, la
découverte et la participation.

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

01

FORMATION

Sensibiliser

Regarder le temps du repas autrement

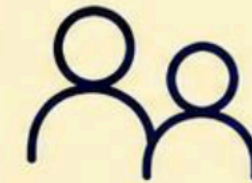
Une demi-journée pour porter un autre regard sur le repas de l'enfant, comprendre ce qui contribue à son bien-être et questionner les pratiques professionnelles au quotidien.

Personnel de restauration • 3 h 30



L'ENFANT

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



L'ADULTE

- Paroles et gestes
- Accompagnement
- 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

Accompagner l'enfant pendant le repas

Deux journées pour comprendre l'expérience alimentaire de l'enfant, questionner sa posture et faire évoluer les pratiques durant le service et le repas.

Personnel de restauration • 2 jours (14 h)



L'ENFANT

- Goût et préférences
- Sensations et émotions
- Autonomie et besoins
- Refus et difficultés



L'ADULTE

- Observer et écouter
- Posture et paroles
- Accompagner sans forcer
- Soutenir l'autonomie



LE CADRE DU REPAS

- Ambiance et rythme
- Organisation du service
- Relations pendant le repas
- Cadre sécurisant



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

Éveiller au goût et à l'alimentation

Concevoir et animer des activités pour éveiller la curiosité, le plaisir et la participation des enfants.



POUR QUI ?

Animateurs du temps méridien et personnels de restauration intervenant dans des activités éducatives ou périscolaires.



OBJECTIFS

- Favoriser curiosité et plaisir de la découverte alimentaire
- Développer la participation et l'autonomie des enfants
- Concevoir des animations adaptées aux publics



CONTENUS

- Découverte des aliments
- Activités sensorielles et jeux
- Ateliers culinaires
- Posture et communication
- Conception d'animations
- 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