

Formation construite avec la participation, sur le contenu initial, des partenaires suivants (par ordre alphabétique) : Edumiam, Eveil'O'Goût.



CONTEXTE

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), publié en 2019, passerelle entre les politiques publiques nutritionnelles (Ministère de la Santé / Programme National Nutrition Santé) et alimentaires (Ministère de l'Alimentation / Programme National Alimentation), a pour objectif de renforcer l'éducation à l'alimentation (dont l'éducation au goût fait partie).

FORMATEURS

Équipe pluridisciplinaire composée de professionnels en éducation au goût, en prévention/promotion santé, en méthodologie de projets et évaluation, etc.

ADMISSION

- **Prérequis** : avoir une expérience dans l'animation de groupe d'adultes et/ou jeunes.
- **Public** : professionnels du :
 - **Champ de la prévention et de la promotion de la santé** (ex : médecin, diététicien nutritionniste, infirmier, aide-soignant, sage-femme, ergothérapeute, psychomotricien, chargé de projet alimentation/santé, sophrologue...) et plus particulièrement de l'impact de l'alimentation sur la santé : promouvoir une approche positive et globale de la santé en passant par l'approche sensorielle en alimentation.
 - **Champ de la restauration collective** (ex : cuisinier, animateur ...) Accompagner la montée en gamme de la restauration publique qui s'est accentuée depuis les États Généraux de l'alimentation.
 - **Champ de l'éducation et de l'animation** (ex : enseignants, formateurs, éducateurs en activités culturelles ou ludiques, animateur de loisirs, chargé d'interventions socioculturelles, auxiliaire de puériculture...), outiller dans la mise en œuvre la loi #EGalim sur le volet « éducation à l'alimentation », en particulier l'accompagnement de projets territoriaux en éducation au goût et à l'alimentation en tenant compte des spécificités territoriales.
 - **Champ de l'alimentation durable, de la valorisation et de la promotion du patrimoine alimentaire, de l'agriculture** (ex : agriculteur ou paysan, viticulteur, personnel de la ferme, boulanger, artisan de bouche, restaurateur, chargé de projet alimentaire territorial...) : promouvoir un mode alimentaire plus respectueux de l'environnement, faire évoluer les comportements alimentaires vers une meilleure appréciation des aliments et du patrimoine culinaire, familiarisant ainsi à des aliments méconnus, des pratiques agricoles et culinaires.

VOIE D'ACCÈS

Parcours de formation continue.

DÉLAI DE MISE EN PLACE

La Maison de la Nutrition s'engage à donner un retour dans un délai de 2 jours ouvrés après réception de la candidature.

OBJECTIF GÉNÉRAL

Renforcer les compétences des participants pour leur permettre la mise en œuvre d'un programme éducatif alimentaire.

OBJECTIFS

- Justifier les bénéfices de l'éducation au goût dans l'éducation à l'alimentation
- Concevoir, animer et coordonner des manifestations/activités ludiques, culturelles ou techniques à partir d'aliments, avec les cinq sens, adaptés à un public donné (ex : jeunes, professionnels)
- Choisir et utiliser des outils pédagogiques en éducation au goût et à l'alimentation pour différents publics (ex : jeunes et professionnels) et thématiques (ex : alimentation durable)
- Comprendre le contexte dans lequel peuvent s'intégrer des programmes éducatifs alimentaires
- Concevoir, animer et coordonner des programmes éducatifs alimentaires

PROGRAMME

Réunion préalable en visioconférence en présence de l'équipe pédagogique :

18 septembre 2024 de 17h-18h30

(Introduction de la formation, découverte et animation du groupe constitué, présentations des participants et des formateurs...)

Nombre d'heures de formation par jour : 7 heures

Durée totale de la formation : **14 jours soit 98h** de formation mixte, **30h** de travail personnel et **1h30** d'accompagnement individuel pour le projet de fin de formation.

Horaires des journées de formation :

- 1^{er} jour de formation de chaque mois : 10h00-13h00 / 14h00-18h00
- Autres jours : 9h00-12h30 / 13h30-17h00

8, 9 et 10 octobre 2024 - 3 jours en présentiel

- Séance 1 - « Les qualités des aliments » - 1,5 jour
 - Dimension sensorielle
 - Dimension nutritionnelle
 - Dimension environnementale
 - Dimension sanitaire
- Séance 2 - « Neurophysiologie » - 1,5 jour
 - Fonctionnement neurophysiologique du mangeur
 - Rôle et fonctionnement des 5 sens
 - Goût d'un aliment et le goût pour un aliment

14 et 15 novembre 2024 - 2 jours en distanciel

- Séance 3 - « Pédagogie de l'éducation au goût – 1^{ere} partie : Les étapes de la dégustation » -1 jour
 - Trois étapes de la dégustation
 - Quatre temps de la pédagogie de l'éducation au goût

- Séance 4 - « Comportement alimentaire » - 1 jour
 - Définition de l'acte de manger
 - Construction des comportements alimentaires
 - Cultures et pratiques alimentaires

10, 11 et 12 décembre 2024 - 3 jours en présentiel

- Séance 5 - « Pédagogie de l'éducation au goût – 2^{ème} partie : Posture de l'animateur » - 1 jour
 - Posture d'écoute active et créative
- Séance 6 - « Pédagogie de l'éducation au goût – 3^{ème} partie : Animation et évaluation » - 2 jours
 - Conditions d'accueil des lieux d'animation et techniques d'aménagement de l'espace
 - Méthodes de conception et d'animation d'une activité d'éducation au goût et son évaluation
 - Techniques d'animation par voie numérique

16 et 17 janvier 2025 - 2 jours en présentiel

- Séance 7 - « Pédagogie de l'éducation au goût – 4^{ème} partie : Expression de l'expérience sensible » - 1 jour
 - Conditions de questionnement de l'expérience sensible
 - Modes d'expression de l'expérience sensible et conditions d'utilisation
 - Profil sensoriel d'un aliment et vocabulaire de dégustation associé
- Séance 8 - « Pédagogie de l'éducation au goût – 5^{ème} partie : Outils pédagogiques en éducation au goût » - 1 jour
 - Présentation de ressources et d'outils pédagogiques en éducation au goût
 - Contexte et conditions de création d'outils pédagogiques en éducation au goût

5 et 6 février 2025 - 2 jours en distanciel

- Séance 9 - « Réseau partenaires et commanditaires » - 1 jour
 - Typologies de commanditaires, leur fonctionnement et leurs contraintes
 - Constitution d'une carte partenariale
 - Animation de réunion
- Séance 10 - « Communication » - 1 jour
 - Stratégies de communication
 - Supports possibles en fonction des types de destinataires
 - E-communication

Réunion de préparation en visioconférence de la suite du parcours de formation :
attendus de la séance 11 et du dossier de fin de formation

Mardi 18 mai 2025 de 17h-18h30

14 et 15 mai 2025 - 2 jours en présentiel

Séance 11

- Retour sur pratiques et mises en situation
- Définition des attendus du dossier de fin de parcours de formation

23 octobre 2025 – En présentiel

- Présentation des dossiers de fin de parcours de formation devant un jury

MODALITÉ DE FORMATION

La formation sera effectuée en format mixte : présentiel 70% et 30% en distanciel synchrone (*classe virtuelle*)

Effectif maximum de participants : 15 places sont disponibles

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthodes essentiellement actives, à partir de la pratique des participants, tests sensoriels.
- Supports didactiques utilisés pour la synthèse des réflexions collectives.
- Mises en situations concrètes via des mises en situation pratique
- Remise de documents de synthèse et de ressources pédagogiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Études de situations
- Questionnaires d'évaluation de connaissances et compétences en amont et aval
- Questionnaires d'évolution des pratiques et de satisfaction
- Mémoire de fin d'étude du parcours de formation

LIVRABLES DE LA FORMATION

Bulletin d'inscription, lettre de motivation, convention de formation, fiche de renseignement, convocation, fiche de présence, questionnaires, mémoire de fin d'étude, ressources pédagogiques et documentaires, outils pédagogiques, attestation de présence...

LIEU DE LA FORMATION

L'ensemble des journées de la formation en présentiel se dérouleront dans les locaux de la **Maison de la Nutrition 7 place Toulouse-Lautrec à REIMS.**

COÛT DE LA FORMATION

Le coût total de formation par stagiaire est de **2 820 € net à payer**. Ce coût comprend les frais pédagogiques, les frais de fonctionnement ainsi que les frais d'ingénierie de formation. Les **frais annexes (déplacement, déjeuner, etc.) ne sont pas compris dans le coût de formation** et restent à la charge du participant.

Cette formation est susceptible d'être prise en charge par votre OPCO (*Opérateur de Compétences*).

ADAPTATION DE LA FORMATION

Si vous êtes en situation de handicap. Merci de contacter la référente handicap afin que nous puissions mettre en place les adaptations nécessaires. Marie MAITRE : formation@maison-nutrition.fr // 0640342795

CANDIDATURE

Maison de la Nutrition

contact@maison-nutrition.fr | 032648000 | maison-nutrition.fr | 7 Place Toulouse-Lautrec 51100 REIMS
Association loi 1901-n°7892 | Siret n°423425743 | Organisme de formation identification : 21510102851

Si vous souhaitez soumettre une candidature :

Veillez **compléter le bulletin d'inscription et fournir les pièces justificatives**. Nous vous remercions de **retourner les éléments demandés pour le lundi 16 septembre 2024 à minuit au plus tard, par courriel à l'adresse suivante : formation@maison-nutrition.fr**

**Les candidatures seront confirmées dans l'ordre d'arrivée et de validité des dossiers.*