



Résumé

Cette formation vous permet d'acquérir les compétences fondamentales sur le goût afin d'accompagner les enfants dans la découverte des aliments.

Objectifs

- Connaître les mécanismes de perception du goût
- Être conscient des différences interindividuelles dans les préférences alimentaires
- Déterminer les points essentiels de l'accompagnement du repas des enfants

Programme

FONCTIONNEMENT DES ORGANES SENSORIELS IMPLIQUES DANS LA DEGUSTATION

- Notions de physiologie : de la sensation à la perception

DEVELOPPEMENT ET EVOLUTION DU GOUT AU COURS DE LA VIE

- Différences interindividuelles, rôle de l'apprentissage et préférences alimentaires

DECOUVERTE DE LA DEGUSTATION SENSORIELLE

- Etapes chronologiques d'une dégustation impliquant les 5 sens
- Développer son objectivité « du goût pour » vers le « goût de »

LE REPAS DES ENFANTS

- Un temps de convivialité, de construction du répertoire alimentaire et de plaisir
- Susciter chez les enfants une envie de découverte alimentaire dans un climat d'écoute bienveillante

Public cible

Le personnel de restauration : agents de restauration, cuisiniers, serveurs, etc. répartis en groupe de 12 personnes au maximum

Pré-requis

Maîtrise de la langue française (oral et écrit)
Pas de prérequis spécifique du point de vue technique ou scientifique

Intervenants

Diététicienne nutritionniste spécialisée dans l'éducation au goût

Pédagogie

Méthodes participative et active, accompagnées de mises en situation et d'échanges.

Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz, jeux pédagogiques)

Nos atouts

Expérimentation individuelle et partage de ses impressions en groupe
Eveiller sa curiosité vis-à-vis des aliments et des sensations gustatives des autres

Code FA-RS-01

Formation dans vos locaux

Durée

1 jour soit 7 heures par groupe

Lieu

Dans une salle de formation équipée

Documents remis

- feuille d'émargement
- attestations individuelles de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction

Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.