

ENCADREMENT DE LA PAUSE MÉRIDIENNE

> EFFECTIF /PUBLIC CONCERNÉ	8 à 12 salariés de structures de Services Aux Personnes
> PRÉ-REQUIS	Savoir parler et écrire français
> PRÉSENTATION GÉNÉRALE	Découvrir les règles et normes applicables en restauration collective et maîtriser les techniques d'encadrement de groupes afin de mieux appréhender les missions confiées.

OBJECTIFS

> OPÉRATIONNELS	→ Connaître le fonctionnement d'une restauration collective → Savoir encadrer des enfants sur le temps du repas
> PÉDAGOGIQUES	→ Maîtriser les consignes d'hygiène et de sécurité → Connaître les missions et le vocabulaire d'une restauration collective → Identifier les postures assurant la sécurité affective et physique des enfants

PROGRAMME DE FORMATION

FONCTIONNEMENT D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Missions spécifiques de l'agent de surveillance de cantine <ul style="list-style-type: none"> → La préparation et la mise en place de la salle → Le service → La plonge ▪ Principaux espaces d'un restaurant scolaire et leurs fonctions <ul style="list-style-type: none"> → L'équipement d'une cuisine collective → Liaison chaude / liaison froide → Notion de marche en avant ▪ Règles d'hygiène et de sécurité
ENCADREMENT DES ENFANTS SUR LE TEMPS DU REPAS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Développement physique et psychique d'un enfant <ul style="list-style-type: none"> → Les besoins de l'enfant → Les comportements sociaux de l'enfant ▪ Communiquer avec les enfants <ul style="list-style-type: none"> → Choix du vocabulaire adapté → Placement de la voix → Postures physiques

COMPÉTENCES / CAPACITÉS PROFESSIONNELLES VISÉES

- Acquérir des connaissances sur la réglementation liée à l'accueil de mineurs en restauration collective
- Utiliser le vocabulaire adapté aux missions d'un agent de restauration collective
- Assurer la sécurité affective et physique des enfants durant le temps du repas

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

MOYENS PÉDAGOGIQUES	→ Salle de cours équipée d'un vidéo projecteur → Fiches techniques → Intervention d'un professionnel et visite d'un restaurant scolaire → Utilisation de documents de synthèse innovants (carte mentale) → Réalisation d'un glossaire des termes spécifiques
MÉTHODES	→ Interrogative : partage d'expériences → Interactive : mutualisation de pratiques → Active : pratique permanente des apprenants pour mettre en œuvre par des situations concrètes les connaissances abordées → Affirmative : apports théoriques

MODALITÉS D'ÉVALUATION	→ Utilisation de quizz interactif afin d'évaluer en cours de formation le niveau d'acquisition des savoirs dispensés → Questions à Choix Multiples sur l'environnement et les missions d'un agent de surveillance de restaurant scolaire en début et fin de parcours
INTERVENANT	→ Vanessa OUVRARD – vanessa.ouvrard@mfr.asso.fr - Expérience de 14 années en formation dont 7 à la M.F.R. - Responsable de la formation Bac Pro SAPAT – Services Aux Personnes - Titulaire d'un BTS ESF (Économie Sociale et Familiale) et d'une Licence d'histoire
La formation est proposée en présentiel.	

MODALITÉS D'ORGANISATION - TARIFS

THÉMATIQUES	DURÉE	DATES - HORAIRES
Fonctionnement d'une restauration collective	7 heures	À définir
Encadrement des enfants sur le temps du repas	7 heures	À définir
LIEU	MAISON FAMILIALE RURALE - 16, rue du Petit Bois – 85170 LE POIRÉ-SUR-VIE Formation accessible aux publics à besoins particuliers	
INTERLOCUTEURS	Sandrine BERLANDE – Directrice – 02.51.31.81.23 Vanessa OUVRARD – Responsable de l'action de formation – 05.51.31.81.23	
COÛT	- Pédagogique : 1 400 € / groupe (net de taxes) - Collation : offerte	
MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS	Inscription au secrétariat de la MFR : 02 51 31 81 23 Mise en place de la formation dès la constitution d'un groupe de 8 à 12 salariés d'une même structure. Validation de l'inscription à réception de la convention de formation signée et mentionnant le nom des salariés concernés.	

SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Émargement par les stagiaires et le formateur
- Tests en début et fin de formation
- Identification du niveau de satisfaction des participants et du responsable de la structure en fin de formation
- Attestation de fin de formation