



FORMATION GOUT

**à destination de professionnels au
contact d'enfants :
animateurs/éducateurs, personnel
de la restauration scolaire...**

Aude Gaignaire - Association Eveil'O'Goût
Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation
9E Boulevard Jeanne d'Arc - 21 000 Dijon - 03 80 68 16 51
eveil.o.gout@gmail.com

Catalogue téléchargeable sur le site de l'association : www.eveilgout.com

L'association EVEIL'O'GOUT... Qui sommes-nous ?

Eveil'O'Goût est une association à but non lucratif dont la vocation est de diffuser l'éducation sensorielle et alimentaire tout en prônant les valeurs de partage, de plaisir et de convivialité dans l'acte alimentaire. Notre association a réalisé depuis 2011 de nombreuses formations en direction de professionnels de l'éducation ou de l'alimentation au contact d'enfants, dans l'objectif de transmettre ces valeurs à travers l'utilisation des 5 sens et de la dégustation comme acte de plaisir et de partage. Favoriser la découverte des produits locaux via l'approche sensorielle et la rencontre entre producteurs et consommateurs font partie des objectifs d'Eveil'O'Goût.

Nos formations pour les animateurs, éducateurs dans différents contextes

Depuis 2011, Eveil'O'Goût mène des projets en partenariat avec différentes communes et collectivités de Côte d'Or pour diffuser l'éducation au goût via des formations.

Fort de cette expérience, l'association Eveil'O'Goût propose différents modules de formation, à destination des professionnels de l'éducation ou de la restauration en contact avec des enfants de 4 à 15 ans (animateurs, directeurs périscolaires, personnel de cuisine, éducateurs spécialisés, etc.) :

- **Module 1** : « Sensibilisation à l'éducation au goût » : Découverte de l'approche sensorielle et globale de l'alimentation et de la dégustation avec les 5 sens
- **Module 2.1*** : « Application- Education au goût en restauration scolaire » : Mise en application des découvertes du module 1, pour animer des ateliers du goût dans le cadre de la restauration scolaire. **PUBLIC ciblé : animateurs et personnel de la restauration en contact avec des enfants de 4 à 15 ans.**
- **Module 2.2*** : « Application - Education au goût en péri et extrascolaire » : Mise en application des découvertes du module 1, pour animer des ateliers du goût en centres de loisirs ou dans le cadre périscolaire (NAP ...). **PUBLIC ciblé : animateurs et personnel éducatif en contact avec des enfants de 4 à 15 ans.**

**Les modules 2.1 et 2.2 font suite au module 1.*

Chaque module dure une journée, incluant un déjeuner pédagogique et coûte 900€ net pour un groupe de 10 personnes. Il est cependant envisageable d'adapter les durées de formation en fonction des besoins du client (nombre de modules souhaité, temps et budget disponibles).

La spécificité méthodologique des FORMATIONS EVEIL'O'GOUT

Les connaissances et compétences s'acquièrent par de nombreux exercices pratiques, ateliers et échanges d'expériences proposés tout au long de la journée de formation et du repas. Les stagiaires vivent « sensoriellement » les situations afin de mieux les intégrer et de les retransmettre à d'autres personnes. Les repas font partie intégrante de la formation ; le plaisir, la convivialité et l'intérêt de tous les aspects sensoriels y sont valorisés.

MODULE 1 : « Sensibilisation à l'éducation au goût »

Découverte de l'approche sensorielle et globale de l'alimentation et de la dégustation avec les 5 sens

OBJECTIFS

- Permettre aux stagiaires de travailler sur eux-mêmes, et de reconsidérer leur relation à l'alimentation et à leur environnement, d'appréhender la question de l'alimentation de façon globale et transversale,
- Transférer des connaissances sur le goût et les 5 sens via des expériences gustatives, sensorielles et humaines,
- Créer du lien entre les stagiaires, leur apprendre à se connaître eux-mêmes et à mieux connaître les autres personnes du groupe, via ces expériences.

PROGRAMME

Matinée - 9h30- 12h

- **Faisons connaissance**

Présentation de l'association, de chaque participant (attentes, expériences, etc.)

- « **Autour des représentations des personnes** »

S'interroger sur le fait alimentaire, sur sa propre relation à l'alimentation ... Utilisation de la technique du photo-langage pour faciliter l'expression. Présentation de la définition de la santé au sens global du terme.

10h45 : PAUSE

- **Intérêt de l'approche sensorielle de l'alimentation et expérience introductive sur les 5 sens.**

REPAS PEDAGOGIQUE « multi-sens » dans la convivialité : 12h-14h

- **Pendant 45 minutes, « atelier cuisine&sens »** : les stagiaires associeront des aliments en se servant de leurs 5 sens dans le but de concevoir une entrée « odorante, sonore, attractive visuellement, avec différentes textures et mettant en jeu plusieurs saveurs ».
- Repas pris ensemble dans la convivialité, avec mise en avant des 5 sens et échanges autour de l'histoire des produits et des différences culturelles.

Après-midi - 14h-17h

- **Série d'expériences sensorielles**

Vivre des expériences autour des 5 sens, partager, analyser

Comprendre le fonctionnement des sens, les préférences et comportements alimentaires

15h30 : PAUSE

- **Réflexions sur le transfert des notions acquises à son quotidien professionnel**

Echanges sur les idées d'application pour réinvestir les notions de cette journée auprès du public en contact avec les stagiaires (préparation d'un des modules 2).

- **Bilan, perspectives, questionnaire évaluation.**

Association Eveil'O'Goût – Chez CSGA - 9^E boulevard Jeanne d'Arc - 21 000 Dijon

Organisme de formation enregistré sous le N°26 21 02944 21 auprès du préfet de la région Bourgogne.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

MODULE 2.1 :

APPLICATION - Education au goût en restauration scolaire

Mise en application du module 1 pour animer des ateliers du goût dans le cadre de la restauration scolaire

OBJECTIFS

- Permettre aux stagiaires de prendre du recul sur les notions acquises dans le cadre du module 1 et de les ré-investir dans leur vie professionnelle
- Transférer des outils et des pratiques en matière de dégustation et de posture d'animation d'ateliers du goût
- Permettre aux stagiaires d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des ateliers du goût auprès d'enfants pendant la pause méridienne et le repas.

PROGRAMME

Matinée : 9h30-12h

- Accueil - Retours sur le module 1
Bilan, questions sur le module 1 et besoins des stagiaires pour la journée
- **Quelques expériences sensorielles** pour « se remettre dans la philosophie de l'éducation au goût » - *Le fait de vivre les expériences permet de les retransmettre plus facilement au public cible.*
10h45 : PAUSE
- **Présentation des outils pédagogiques existants**, et surtout du manuel pédagogique « LES RESTOS DU GOUT, 12 ateliers-repas en restaurant scolaire », support de la formation
- **Conseils sur la posture de l'animateur, méthodes** pour mettre en place des ateliers du goût auprès d'enfants,
- **Prise en compte des contraintes spécifique de la pause méridienne**

TEMPS DU MIDI- 12h- 14h - Déjeuner application - MENU « à thème » sur les 5 sens

Le repas est constitué de différents plats mettant en avant chaque sens isolément (par exemple, entrée portant sur la vue, plat sur le toucher/ouïe, produit laitier sur l'odorat, et dessert sur le goût). L'objectif est de donner des idées de menus pédagogiques aux animateurs et cuisiniers et de valoriser le sensoriel et la convivialité au cours du repas.

Après-midi : 14h15-17h

Cette phase permet à chacun de transférer l'approche sensorielle à son quotidien grâce à des outils et des temps d'échange d'expériences.

- **Travail en sous-groupe** : Chaque groupe prépare l'animation d'une activité sensorielle « atelier + repas d'application » désignée par la formatrice dans le manuel « Restos du Goût ».
15h30 : PAUSE
- **Mises en situation** pour chaque sous-groupe devant le reste du groupe qui joue le rôle des enfants, puis debriefing en grand groupe et réflexions sur l'intégration et le transfert des notions de manière plus générale.
- **Bilan, perspectives, questionnaire évaluation**

A NOTER : Un ouvrage et un cdrom « les Restos du Goût » seront remis à chaque structure d'accueil. Les stagiaires bénéficieront d'un accompagnement de la formatrice (par mail ou téléphone) pour les conseiller dans la mise en place d'un programme d'éducation sensorielle.

MODULE 2.2 :

APPLICATION - Education au goût en péri et extrascolaire

Mise en application du module 1 pour animer des ateliers du goût en centre de loisirs ou dans le temps périscolaire (ex : Nouvelles Activités péri éducatives...)

OBJECTIFS

- Permettre aux stagiaires de prendre du recul sur les notions acquises dans le cadre du module 1 et de les ré-investir dans leur vie professionnelle
- Transférer des outils et des pratiques en matière de dégustation et de posture d'animation d'ateliers du goût
- Permettre aux stagiaires d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des ateliers du goût auprès d'enfants en péri ou extrascolaire.

PROGRAMME

Matinée : 9h30-12h

- Accueil - Retours sur le module 1

Bilan, questions sur le module 1 et besoins des stagiaires pour la journée

- **Quelques expériences sensorielles** pour « se remettre dans la philosophie de l'éducation au goût » - *Le fait de vivre les expériences permet de les retransmettre plus facilement au public cible.*

10h45 : PAUSE

- **Présentation des outils pédagogiques existants**, notamment le manuel pédagogique « LES RESTOS DU GOUT » qui propose notamment des ateliers du goût de 30-35 minutes expérimentées dans le cadre des NAP
- **Conseils sur la posture de l'animateur, méthodes** pour mettre en place des ateliers du goût auprès d'enfants (contraintes, organisation, locaux, etc.)

TEMPS DU MIDI- 12h- 14h - Déjeuner application - MENU « à thème » sur les 5 sens

Le repas est constitué de spécialités amenées (si possible) par les stagiaires eux-mêmes (suite au module 1), afin que chacun communique au groupe l'histoire, la symbolique, le mode de fabrication... du plat ou du produit apporté. L'objectif est de valoriser l'aspect culturel, la dimension symbolique et la convivialité du repas, et de donner des idées de sensibilisation par l'échange aux stagiaires.

Après-midi : 14h15-17h

Cette phase permet à chacun de transférer cette approche à son quotidien grâce à des outils, un temps d'échange d'expériences.

- **Travail en sous-groupe** : Chaque groupe prépare l'animation d'une activité sensorielle désignée par la formatrice dans le manuel « Restos du Goût.

15h30 : PAUSE

- **Mises en situation** pour chaque sous-groupe devant le reste du groupe qui joue le rôle des enfants, puis debriefing en grand groupe et réflexions sur l'intégration et le transfert des notions de manière plus générale.

- **Bilan, perspectives, questionnaire évaluation**

A NOTER : Un ouvrage et un cdrom « les Restos du Goût » seront remis à chaque structure d'accueil. Les stagiaires bénéficieront d'un accompagnement de la formatrice (par mail ou téléphone) pour les conseiller dans la mise en place d'un programme d'éducation sensorielle.

Modalités pratiques de chaque module de formation

- **Dates** : A définir avec le client
- **Lieu** : Lycée agroalimentaire de Plombières-les-Dijon, 85 rue de Vélars, 21370 PLOMBIERES-LES-DIJON
- **Formatrice** : Aude Gaignaire ou Stéphanie Pagot
- **Coût** : 900€ net par journée, pour un groupe de 10 stagiaires, déjeuner inclus.

- A l'issue d'une formation, chaque stagiaire se verra remettre un ensemble de supports retraçant les acquis et les expériences vécues.
- Des supports pédagogiques seront remis comme outils de travail aux stagiaires.
- Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

■ Modalités d'inscription

- Toute inscription doit se faire par écrit à l'aide du bulletin d'inscription joint. Cette inscription vaut acceptation des conditions générales mais aussi des objectifs et contenus des stages retenus.
- Deux semaines avant le début de la formation, une convocation est adressée à chaque stagiaire précisant les lieux, dates et horaires.
- Eveil'O'Goût se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler un stage si l'effectif est insuffisant. Elle en informe les personnes inscrites au plus tard deux semaines avant le début de la formation.

■ Prise en charge par l'OPCA

- L'association Eveil'O'Goût est agréée comme organisme de formation professionnelle (n° de formateur 26 21 02944 21).
- Le coût de la formation peut être pris en charge par les organismes collecteurs agréés dans le domaine de la formation professionnelle continue (OPCA). Dans ce cas, il suffit de le préciser sur le bulletin d'inscription.

BULLETIN D'INSCRIPTION

Date d'inscription à la formation:

LE PROFESSIONNEL

Nom et prénom

Date de naissance

Adresse

Téléphone Portable

L'EMPLOYEUR

Raison sociale

Secteur d'activité

Code NAF

Adresse

Téléphone

Personne à contacter

MODALITES DE PAIEMENT

- Vous êtes un particulier : Règlement directement par chèque à l'ordre de l'association Eveil'O'Goût**
- Votre entreprise règle directement la formation à l'Association Eveil'O'Goût sur présentation d'une facture. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'Association Eveil'O'Goût et votre entreprise.**
- Votre entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par son OPCA. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en triple exemplaire entre l'Association Eveil'O'Goût et votre entreprise. Il vous appartient d'en envoyer un exemplaire à votre OPCA avec votre demande de prise en charge.**
 - o Nom OPCA :
 - o Adresse OPCA :

Bulletin d'inscription à retourner à Aude Gaignaire
par courrier : Association Eveil'O'Goût
Chez Centre des Sciences du Goût et de
l'Alimentation
9E Bvd Jeanne d'Arc
21 000 Dijon
Contact : Aude Gaignaire
par e-mail : eveil.o.gout@gmail.com
Contact téléphone : 03 80 68 16 51
n° organisme formateur 26 21 02944 21

Date, signature, et éventuellement
cachet de l'entreprise