

Les formatrices



Sarah
Boivin

Formatrice
Educatrice du goût
Médiatrice scientifique
Responsable médiation et
communication
Co-fondatrice de la
coopérative Cresna

Spécialités :

- Education au goût
- Education à l'environnement
- Développement durable
- Education à la complexité et à la coopération



Célia
Giraudie

Formatrice
Educatrice du goût
Chargée de mission en
prévention santé
Diététicienne-nutritionniste

Spécialités :

- Education au goût
- Sociologie de l'alimentation



Cécile
Chalopin

Formatrice
Educatrice du goût
Fondatrice de 3, 2, 1... Goût !

Spécialités :

- Education au goût
- Temps périscolaires
- Pause méridienne

3, 2, 1... GOÛT !

Modalités

PRE-REQUIS

Etre prêt à s'impliquer personnellement et
émotionnellement dans les échanges

MODULE INTER

Public : Pas de public cible spécifique



9 et 10 janvier 2020



Clermont-Ferrand



900 € TTC/stagiaire
(prise en charge OPCO possible)

- 20% • PARCOURS couplant 2 modules de formations pour une même personne en 2019
- MULTI-PARTICIPANTS dès le 2ème stagiaire d'un même établissement à une même session d'un module de formation en 2019
- 25% • PARCOURS à partir de 3 modules de formations pour une même personne en 2019
- MULTI-PARTICIPANTS dès le 3ème stagiaire d'un même établissement à une même session d'un module de formation en 2019

INTRA

PROJET DE TERRITOIRE

Public : Nombre paire de binômes aux compétences
différentes d'un même établissement



A déterminer conjointement



Devis sur mesure

POUR 1 TERRITOIRE
100% des binômes

POUR 2 TERRITOIRES
50% des binômes par territoire

Contacts

Pour en savoir plus ou pour vous inscrire :

Delphine Faucon - cresna.school@gmail.com
04 73 26 68 80 / 06 74 00 98 17

www.cresna-school-formation.com

Cresna - 277 rue de l'Oradou - 63000 Clermont-Ferrand



DISPOSITIF "EDUCATION AU GOÛT"

S'initier à l'éducation au goût

FORMATION : INTER - INTRA
PROJET DE TERRITOIRE



CRESNA  School **3, 2, 1... GOÛT !**



S'initier à l'éducation au goût

L'éducation au goût est une pratique à part entière, innovante et stimulante, complémentaire de l'approche nutritionnelle et intégrée à l'éducation alimentaire. Elle cultive individuellement le plaisir de manger, et collectivement le partage et la commensalité. Elle propage les valeurs de diversité, d'échanges, de plaisir, de découverte et de transmission.

Cette pédagogie, bien que mettant en avant les 5 sens, permet avant tout la découverte des différents domaines du goût. Elle permet de reconnaître les différences entre individus, de développer des compétences psychosociales où estime de soi, confiance et autonomie sont mises en avant et sollicitées. Lors de ces temps, l'écoute de l'autre et le respect de l'altérité sont très importants puisque les goûts, ne serait-ce que de part la culture, diffèrent d'un individu à un autre. Ces échanges permettent ainsi de s'enrichir, de partager et de s'épanouir à la fois individuellement et collectivement.

Le développement de l'acuité sensorielle et le développement émotionnel sont les trames de fond de l'éducation au goût. Par l'instauration d'un contexte propice et serein, cette pratique permet de réaliser une rencontre positive entre un aliment, un mangeur et un groupe de mangeur permettant, entre autres, de redonner du lien et du sens à notre alimentation.

Nos valeurs ajoutées

- Animation participative
- Accompagnement personnalisé
- Mise à disposition d'un ensemble d'outils pédagogiques en consultation lors de la formation
- Partage de connaissances
- Co-animation multidisciplinaire
- Outils spécifiques sur les associations gustatives facilitantes

Jour 1

Emergence des représentations autour de l'acte de manger

Goût, construction individuelle et collective de la personne

Place du goût et de l'éducation au goût dans l'alimentation

Jour 2

Rôle de l'éducation par le goût et pour le goût

Expérimentations et mise en situations diverses

La formation INTRA peut s'enrichir pour le territoire d'une démarche plus globale composée d'un(e) :

ETAT DES LIEUX
DU TERRITOIRE



ACCOMPAGNEMENT
DES EQUIPES



SENSIBILISATION
DES BENEFICIAIRES



FORMATION
DES PROFESSIONNELS



EVALUATION
DU PROJET GLOBAL