

Les formatrices



Delphine Faucon

Formatrice
Chargée de projet territorial en prévention santé
Responsable centre de formation
Educatrice du goût
Co-fondatrice de la coopérative Cresna



Spécialités :

- Education au goût
- Animations participatives
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Prévention santé



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

Avoir participé à la formation
S'initier à l'éducation au goût

Ou équivalent

MODULE INTER

Public : minimum 1 binôme aux compétences différentes d'un même établissement



11, 12 et 13
décembre 2019



Clermont-Ferrand



1 350 € 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"

Initier un projet territorial d'éducation au goût

FORMATION : INTER - INTRA
PROJET DE TERRITOIRE



3, 2, 1... GOÛT !

Ne pas jeter sur la voie publique - Crédits photos : Pixabay ; Shutterstock - Cresna 53757421 RCS Clermont-Ferrand - Siège social : 277 rue de l'Oradou 63000 Clermont-Ferrand.



Initier un projet territorial d'éducation au goût

Notre programme de formation souhaite faciliter la réussite de vos projets interrogeant le rapport à l'alimentation comme vecteur de santé, d'identité, de culture et de bien-vivre ensemble. Pour cela, le dispositif outille les professionnels en terme de pratiques et de supports pédagogiques inspirés de l'éducation au goût. Un axe particulier de travail est valorisé tout au long du programme, à savoir : l'éducation au goût comme levier facilitant la curiosité alimentaire (par exemple : dans un contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire, dans un contexte d'éducation nutritionnelle...).

Les propositions d'animations présentées lors de la formation sont variées pour faciliter la prise en main du plus grand nombre. Dans cet esprit, la formation est destinée à l'inscription de binômes (une infirmière scolaire / un chef de restauration ; une infirmière scolaire / un professeur d'SVT ; des agents de l'office de tourisme / un chef cuisine scolaire ; des agents de restauration / un animateur...) : pour faciliter la mise en œuvre du projet issu de la formation, le cumul d'expérience et la multidisciplinarité.

Ce programme de formation peut-être adapté sur mesure à un contexte spécifique dans le cadre d'une formation INTRA sur votre territoire.

Jour 1

Emergence des représentations
autour de l'éducation au goût

Jour 2

Prise en main d'outils pédagogiques autour
de l'éducation au goût

Partage d'expériences autour de projets existants

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 3

Focus sur les besoins des stagiaires

Amorçage du projet territorial

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