

## ANNEXE 1

### PRESENTATION DES MODULES DE FORMATION « PLAISIR A LA CANTINE »

**PRE MODULE A - 1 jour : Diagnostic de la restauration du collège**

**Public : équipe cuisine/gestionnaire**

**+1j de préparation par l'intervenant pour l'analyse des données (ex : factures sur 1 mois)**

L'objectif de ce diagnostic est d'avoir un regard sur l'avancée de la démarche alimentaire afin de faciliter l'accompagnement de manière personnalisée et adaptée au contexte et besoins de l'établissement.

Le diagnostic comprend une analyse sur le fonctionnement global de la restauration : analyse matérielle, humaine, budgétaire, modalités de commande, choix des menus et actions de communication. Selon la mobilisation de l'établissement, ce diagnostic pourra aussi inclure une enquête auprès des convives.

**Module A – 1 jour : Pour vous, un bon restaurant c'est quoi ?**

**Tout public PALC**

Cette première journée a pour objectif de définir les enjeux du service de la restauration au sein de l'établissement, au regard du diagnostic initial qui a pu avoir été fait (pré-module A).

Il s'agit de croiser les regards que chacun de nous porte sur la qualité et les attentes de ce service.

À l'issue de la séance, les stagiaires devront être en mesure :

- De connaître les enjeux de la restauration scolaire et sa place dans la vie de l'élève ;
- D'analyser leur service de restauration ;
- D'établir un projet pour le service de restauration au sein de l'établissement et une feuille de route pour la démarche alimentaire d'approvisionnement/ adaptation des pratiques.

**Module B – 2 jours : Des repas équilibrés au juste prix**

**1 journée tout public PALC + 1 journée équipe cuisine/gestionnaire**

**+ 0,5j de préparation par l'intervenant pour la 2ème journée (travail de sourcing)**

Cette séance a pour objectif de développer les connaissances des participants sur les moyens d'actions dont dispose la restauration des établissements pour assurer sa mission de santé publique en terme de nutrition.

À l'issue de la 1<sup>ère</sup> journée, les stagiaires doivent :

- Connaître et comprendre la réglementation sur la qualité nutritionnelle des repas servis ; la loi EGALIM etc.
- Analyser leur prestation et établir les axes d'améliorations pour appliquer les critères de fréquences obligatoires, les approvisionnements locaux et bio, etc.
- Connaître l'impact du budget alimentaire sur la qualité et la diversité des repas

La 2<sup>ème</sup> journée appelée « groupe menu » sera un travail avec les professionnels de l'établissement sur la mise en œuvre opérationnelle de la feuille de route (quelles adaptations dans les menus, les commandes, les approvisionnements ?) de manière progressive et adaptée, sur la base du diagnostic, pour répondre aux objectifs fixés collectivement lors du module de lancement.

### Module C – 1 jour : Goût, sensorialité et cuisine

#### **Tout public PALC**

Ce module permet l'acquisition et/ou l'actualisation de connaissances relatives à la construction des préférences alimentaires et au goût (aspects biologiques, physiologiques, psycho-affectifs et mémoriels, socioculturels).

Au cours de ces 2 journées, les participants seront mis en situation expérimentale de sollicitation et de stimulation des 5 sens ; les expériences réalisées viseront à améliorer et l'offre alimentaire et sa présentation faites aux convives dans un objectif de découvertes et d'élargissement du répertoire alimentaire par familiarisation.

Le vécu des expériences sensorielles permettra aux participants de mieux comprendre :

- L'intérêt de cette approche pour valoriser leur travail
- Leur rôle actif au niveau de l'éducation alimentaire : inciter les adolescents à goûter pour apprendre à manger varié.

À l'issue de ce module, les participants seront en mesure de dialoguer et échanger autour des repas.

### Module D – 1 jour : Le collégien, ce mangeur

#### **Tout public PALC**

Concrètement, l'apport vise à fournir des connaissances utiles et des moyens mobilisables dans l'exercice de leur profession, aux participants désireux d'améliorer leurs aptitudes à :

1. Décoder ce qui se joue pendant le service et/ou à table, dans le réfectoire ;
2. Repérer les signes de déstructuration du repas ; prévenir des situations susceptibles de perturber le mangeur, voire d'impacter la fréquentation de la cantine – y manger est parfois vécu comme une « épreuve » ;
3. Identifier les bonnes pratiques, favoriser leur transfert dans et par le groupe ;
4. Faciliter la communication adultes / jeunes et la production de réponses adaptées aux situations

5. Dynamiser l'équipe, motiver son action en lui donnant du sens (« sentiment d'utilité sociale »).

Une partie théorique permettra aux participants de mieux comprendre les comportements alimentaires des adolescents, leurs déterminants (biologiques, psycho-affectifs, sociaux, culturels), leurs enjeux et leurs significations du point de vue de la quête identitaire et sociale, caractéristique de l'adolescence. L'accent sera mis sur la socialisation alimentaire et sur la commensalité sans omettre les effets de la présence du groupe sur le mangeur (des influences sociales à l'œuvre).

Une partie pratique portera sur le déroulement du service et du repas à la cantine, en particulier sur les normes, les usages et les interactions observés dans ce contexte (entre adultes et adolescents ; au sein du groupe de pairs).

## Module E – 2 jours : Saveurs et cuisine

### **1 journée tout public PALC + 1 journée équipe cuisine/gestionnaire**

Ce module, très technique, concerne davantage les cuisiniers mais est l'occasion de faire échanger les différents personnels de l'établissement autour de travaux pratiques en cuisine.

La première séance a pour objectif de partager entre professionnels et convives des modes opératoires pour maîtriser la préparation, la cuisson et la mise en place des produits qui doivent être valorisés, à savoir :

- Les produits animaux ou d'origine animale (viande, poisson, œuf) ;
- Les produits végétaux (légumes et fruits, céréales et légumineuses).

Les techniques utilisées permettront aussi :

- De maîtriser les quantités des ingrédients mis en œuvre par des mesures systématiques ;
- De modérer voire de réduire les quantités de sels et de sucre utilisés ;
- D'utiliser des corps gras d'origine végétale, huile de colza ou mélanges préconisés par les recommandations nutritionnelles actuelles.
- D'intégrer des approvisionnements spécifiques rentrant dans la loi EGALIM
- De proposer des menus végétariens basés sur la complémentarité protidique entre céréales et légumineuses, conformément à la réglementation.

La 2<sup>ème</sup> journée ciblée « professionnels de cuisine » permettra de détailler des recettes et des besoins techniques en cuisine (cf liste ci-dessus) dans le contexte professionnel de l'établissement, au regard du diagnostic et en vue de la feuille de route d'adaptation des pratiques envisagée.

## Module F – 1 jour : Savoir-faire et faire savoir

### **Tout public PALC**

Cette séance a pour objectif d'améliorer ou d'acquérir des techniques de communication pour apprendre à mieux :

- Echanger avec les élèves et les convives en général
- Valoriser le travail de l'équipe de restauration auprès des élèves et de leurs familles
- Animer une commission de restauration



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

Plaisir  
à la  
Cantine



À partir d'exercices, de mises en situation et de jeux de rôles, on abordera des techniques de communication orale, briefing et débriefing, conduite de réunion...

Module bilan : 1/2 journée  
**Tout public PALC**

A quelques mois de distance des autres modules, cette séance permet de réaliser un bilan des travaux entrepris, en cours ou en projet au sein des établissements, d'échanger sur les difficultés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire sera abordée dans tous les modules.

**TOTAL** : 9,5 jours d'intervention dont 6,5 pour l'ensemble du groupe PALC et 3 pour le groupe restreint équipe cuisine/gestionnaire. Plus 1,5 jours de préparation par l'intervenante du pré module A et du module B.

***Pour rappel, en fonction des besoins et de la situation spécifique de l'établissement, le parcours proposé pourra être adapté, à l'exception des modules A et Bilan qui demeurent indispensables.***