

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

## 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
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	→ 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
<b>INTERVENANT</b>	→ 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
<b>LIEU</b>	MAISON FAMILIALE RURALE - 16, rue du Petit Bois – 85170 LE POIRÉ-SUR-VIE Formation accessible aux publics à besoins particuliers	
<b>INTERLOCUTEURS</b>	Sandrine BERLANDE – Directrice – 02.51.31.81.23 Vanessa OUVRARD – Responsable de l'action de formation – 05.51.31.81.23	
<b>COÛT</b>	- Pédagogique : 1 400 € / groupe (net de taxes) - Collation : offerte	
<b>MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS</b>	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

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.  
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap.

## QUELQUES CHIFFRES

- Taux de satisfaction : 90 %
- Nombre de stagiaires formés en 2022 : 10