

Organisation :

- Durée de 4 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Cible :

- Personnel de cuisine des SEA,
- Personnel éducatif des SEA

Contact inscription :

- ☎ +352 26 53 29 66
- ✉ info@signal.lu
- 🌐 www.signal.lu

🌀 **Compétences développées**

- Développement de bons réflexes lors de la planification et la préparation des repas sains,
- Compréhension d'une collaboration étroite entre le personnel de cuisine et le personnel encadrant, en définissant les objectifs de chacun et en apprenant à mener un dialogue constructif,
- Description d'un repas sans jugement,
- Mieux choisir et mesurer ses ingrédients.

🌀 **Contenu**

- Comment planifier ses menus ?,
- Quels aliments sont frais ? Lesquels sont naturels ?,
- Quels sont les plats préférés des enfants ? Quelles alternatives saines proposer ?,
- Définir les critères de qualité pour un repas en considérant les spécificités et exigences de la collectivité (sécurité alimentaire, nutrition, budget, techniques de production),
- Éduquer au respect des denrées alimentaires et des différents intervenants.

🌀 **Méthode pédagogique**

Une pédagogie attractive centrée sur l'apprenant pour transformer le savoir en compétences concrètes.

- Base théorique sur support visuel structuré,
- Exercices pratiques pour ancrer les connaissances,
- Stimulation de la réflexion collective via des discussions de groupe et échange d'expérience.

🌀 **Evaluation**

Un **certificat** de participation sera établi pour un minimum de 3 modules suivis de la formation "Alimentation saine dans les services d'éducation et d'accueil" (obligation légale).

- Cette formation s'inscrit dans le cadre de la loi sur la **formation professionnelle continue**.
- Les établissements conventionnés peuvent inclure les frais à cette formation dans le décompte « Chèques-service »