

Organisation :

- Durée de 4 heures
- Inter-entreprise
- Intra-entreprise
- Langue : français, luxembourgeois.

Mise à disposition d'une salle chez signa (14pers.) sur demande

Cible :

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

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🔄 **Compétences développées**

- Connaissances de base d'une alimentation saine pour enfants et application dans les structures d'accueil,
- Transmission des connaissances de base d'une alimentation saine aux enfants,
- Sensibilisation à l'importance d'une alimentation saine en collectivité pour les enfants,
- Développement de bons réflexes lors de la préparation des repas sains,
- Choix des bons aliments.

🔄 **Contenu**

- L'alimentation saine (objectifs, pyramide alimentaire)

Partie théorique :

- Rôle des différents groupes d'aliments,
- Bon choix des aliments,
- Quantités,
- Mode de préparation,
- Recommandations pour le repas de midi.

Partie pratique :

- Échange entre les participants,
- Travail en groupes,
- Réflexion sur différents sujets,
- Discussion de la situation actuelle de chacun,
- Présentation et discussion sur des solutions apportées

🔄 **Méthode pédagogique**

- Formation théorique avec support PowerPoint,
- Exercices pratiques et réflexions en groupe,
- Discussions, échanges autour d'exemples pratiques.

🔄 **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).