

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**

- 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**

- 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).

- 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** »