

Organisation :

- Durée de 10 heures
4 x 2,5 heures
- Langue : allemand,
français,
luxembourgeois.
- 6 participants max

Cible :

- Personnel enseignant,
éducatif et encadrant de
services d'éducation et
d'accueil (SEA), école
fondamentale et primaire
pour enfants de 4 à 12
ans

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🌀 **Compétences développées**

- Elaboration des recettes adaptées au public cible,
- Développement de la participation de tous, à tous les niveaux,
- Structuration et promotion de la découverte interculturelle,
- Mise en pratique d'un outil pédagogique afin de mieux évaluer et valoriser "l'activité cuisine",
- Sensibilisation au gaspillage alimentaire et à une alimentation durable,
- Sensibilisation aux risques de sécurité alimentaire et risques de blessure lors de la mise en place et le déroulement d'un atelier cuisine

🌀 **Contenu**

- Adopter et mettre en place une démarche qui limite les risques d'hygiène, limiter et prévenir les risques de blessures dans le cadre d'une cuisine pédagogique,
- Rôle et compétences de l'intervenant, conception et mise en place, choisir ses objectifs, rédiger une fiche atelier, valoriser et évaluer un atelier cuisine pédagogique,
- Comment faire participer les enfants dans le développement de "notre cuisine pédagogique" :
 - choix de la marchandise ;
 - élaboration des recettes ;
 - préparations des mets ;
 - et le nettoyage,
- Sensibilisation autour de la biodiversité, du gaspillage alimentaire et du développement durable,
- Élaboration de recettes conventionnelles et végétariennes pour un public de 4 à 12 ans.

🌀 **Méthode pédagogique**

4 ateliers de 2,5 heures lors desquels les participants cuisinent avec le formateur dans la cuisine pédagogique du service d'accueil et échangent de tous les points importants concernant la cuisine pédagogique.

🌀 **Evaluation**

- Un **certificat** de participation sera remis après la formation.