

## Organisation :

- Durée de 8 heures  
2 x 4 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 12 à 18  
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 en élargissant la palette alimentaire des adolescents,
- Connaissance de base de l'équilibre alimentaire,
- 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 mise en œuvre du développement durable à travers l'assiette,
- Sensibilisation aux risques de sécurité alimentaire.

## 🌀 **Contenu**

- Adopter et mettre en place une démarche qui limite les risques d'hygiène,
- 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,
- Sensibilisation autour de l'équilibre alimentaire, la biodiversité, du gaspillage alimentaire et du développement durable,
- Élaboration de recettes du monde pour un public de 12 à 18 ans.

## 🌀 **Méthode pédagogique**

2 ateliers de 4 heures lors desquels les participants cuisinent avec le formateur et échangent de tous les points importants concernant la cuisine pédagogique.

➔ Apporter 3-4 contenants alimentaires et un sac isotherme

## 🌀 **Evaluation**

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