PROGRAMME
Goût et plaisir : leviers pour une alimentation durable

Référence : SRAENutrition_Goût et plaisir_Session2_2023

Format : Présentiel

Type d'action : Action de formation

Thème : Gout & plaisir

Spécialité de formation : 331 - Santé

Niveau formation : D Autre formation professionnelle

Votre contact : Aurélie TURPAUD - sraenutritionformation@gmail.com - 02 40 09 74 52

Tarifs TTC : 750€ auto-financement / 920€ financement par un établissement

Rythme : Sur mesure 1 session / an

Durée de la formation : 28.0 heures

i Modalités et délai d'accès à la formation :	🎯 Public visé :
Test de positionnement, Formulaire d'analyse des besoins, Inscription possible jusqu'à 15 jours avant le début de la formation	Professionnels du paramédical, Professionnels de santé, Professionnels de l'alimentation, Professionnels ligériens

✅ Pré-requis :	🎓 Modalités d'évaluation :
Avoir un projet professionnel en lien avec l'alimentation, Professionnels exerçants en Pays de la Loire	Formulaire d'évaluation des acquis

OBJECTIFS DE LA FORMATION & COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les enjeux de l'alimentation durable
- Identifier les leviers et indicateurs en lien avec l'alimentation durable
- Connaître les repères alimentaires de base et les dernières recommandations du PNNS
- Appréhender les mécanismes sensoriels de la dégustation et du plaisir alimentaire et acquérir les principes pédagogiques de l'éducation au goût
- Savoir accompagner et guider le mangeur dans ses découvertes gustatives pour élargir le répertoire alimentaire et restaurer ou instaurer une complicité entre lui et l'aliment
- Mettre en œuvre des outils simples pour favoriser la curiosité gustative et échanger sur les outils utilisés dans l'accompagnement des mangeurs
- Adapter sa posture de professionnel (quels leviers pour quel public)
- Réaliser un atelier cuisine pour découvrir et valoriser les produits locaux de saison

MODALITÉS DE SUIVI ET D'EXÉCUTION DE LA FORMATION

Analyse des besoins pour adapter la formation aux attentes du stagiaire.
Convocation envoyée en amont de la formation précisant les modalités de déroulement et de suivi de la formation.
Contrôle de la présence en formation via émargement.
Une attestation de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action de formation et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation, sera remise au stagiaire à l'issue de la formation.
Enquête de satisfaction globale et d'évaluation de la formation administrée à l'issue de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES / TECHNIQUES / D'ENCADREMENT MOBILISÉS

💼 Profil des intervenantes :
Mme THAREAU Marie-Claire, formatrice et ingénieure agro, nutritionniste spécialisée en analyse sensorielle et sophrologue caycedienne.
Mme TURPAUD Aurélie, diététicienne et chargée de mission au sein de la SRAE Nutrition.
Les formateurs et formatrices ont été validées par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de l'animation.
💻 Moyens techniques et pédagogiques :
Les moyens pédagogiques et les méthodes d'animation utilisés sont principalement : diaporamas, exercices pratiques en sous-groupe, mise en pratique des acquis par un projet en situation professionnelle, réflexion collective, mises en situation, dégustation, exercices de sophrologie et de conscience corporelle, apports théoriques.
Pendant la formation, le stagiaire aura accès à des supports spécifiques (diaporamas, ressources documentaires etc.)
👥 Participants :
Groupe composé de12 personnes maximum (8 personnes minimum).
🕐 Format, durée et rythme :
28 heures de formation en présentiel
J1 + J2 : 25 et 26 janvier 2024
J3 + J4 : 18 et 19 mars 2024
Château de la Turmelière, Orée d'Anjou (49)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Les salles de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

En cas de besoin(s) spécifiques, chaque situation est étudiée au cas par cas afin de mettre en place les dispositions nécessaires. Merci de nous le spécifier avant l'inscription en formation par le biais du formulaire dédié accessible en cliquant ICI ou de prendre contact avec la référente handicap Morgane CROC, sraenutritionformation@gmail.com - 02 40 09 74 52.

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

[J1 + J2] Découverte et expérimentations de l'approche sensorielle des aliments et connaissance de l'alimentation, ses enjeux et recommandations	Séquence 1 Accueil en formation Séquence 2 Manger est un acte sensoriel Séquence 3 Les mécanismes sensoriels de la dégustation et du plaisir alimentaire Séquence 4 Les principes pédagogiques de l'éducation au goût Séquence 5 Connaître les repères alimentaires et enjeux autour de l'alimentation durable	14h00

	Séquence 6 Les outils simples pour favoriser la curiosité gustative	
[J3 + J4] Connaissance et mise en œuvre d'outils pour accompagner le mangeur vers une alimentation proche de ses sens et durable	Séquence 1 Le mangeur et ses découvertes gustatives pour élargir son répertoire alimentaire et restaurer ou instaurer une complicité entre lui et l'aliment Séquence 2 La posture de professionnel (quels leviers pour quel public) Séquence 3 Un atelier cuisine pour découvrir et valoriser les produits locaux de saison Séquence 4 Evaluation des acquis des stagiaires	14h00