



REGROUPEMENT DES CPE
DES RÉGIONS DE QUÉBEC
ET CHAUDIÈRE-APPALACHES

SERVICE DE SOUTIEN À LA QUALITÉ Descriptif de formation

Formation, atelier ou conférence

Animation d'activités culinaires en service de garde

Brève description de l'activité – mise en contexte (situation ou problématique à laquelle pourrait répondre la formation): Cette formation s'adresse au personnel éducateur qui désire intégrer des activités associées à la découverte des aliments dans le cadre d'activités quotidiennes, d'activités organisées et de sorties éducatives.

Les objectifs visés par cette activité :

Au terme de cette formation, les participantes seront capables de :

- Animer des activités culinaires, adaptées à différents groupes d'âge;
- Accompagner les enfants dans leurs étapes de développement du goût en leur proposant des occasions de découvrir les aliments ;
- Stimuler tous les sens lors des activités de découverte des aliments;
- Soutenir les enfants dans l'acquisition de saines habitudes alimentaires;
- Intégrer certains principes de l'orientation 3 du cadre de référence à ses pratiques éducatives.

Les participantes aborderont les éléments de contenu suivants :

- Les étapes du développement du goût chez l'enfant ;
- Manger avec les 5 sens;
- Dimensions du développement global de l'enfant touchées par la mise en place d'activités culinaires;
- Idées de recettes simples pour passer à l'action.

Présentation de la personne-ressource :

Technicienne en diététique de formation et responsable de l'alimentation en CPE pendant 15 ans, je me passionne par tout ce qui touche l'alimentation des tout-petits. Depuis que j'ai quitté mes fourneaux, j'agis comme ressource-conseil au RCPE pour accompagner les milieux qui désirent améliorer le volet « Potiron » du cadre de référence Gazelle et Potiron dans leur milieu.