

Cook And Co

Formation et Conseil

Objectifs :

- Améliorer le savoir faire de l'agent de restauration dans l'accueil des enfants
- Mettre en œuvre les phases relationnelles et techniques de communication
- Comprendre les enfants pour adapter sa phase relationnelle

Participants :

Agent de restauration – Chef d'équipe

Niveau ou connaissances préalables requis:

Travailler et participer au service dans un établissement scolaire

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Exercices pratiques
Utilisation des expériences

Durée:

7 heures

Evaluation des acquis :

- Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un questionnaire en début et en fin de formation
 - Mise en situation des participants

Module de Formation MF08

CONNAISSANCE DE L'ENFANT ET CERCLE DE QUALITE DE SERVICE

La symbolique de l'instant repas chez l'enfant

La connaissance et attentes des enfants
L'évolution du contexte socio-familial
La détermination des attentes sur le repas

Détermination du Cercle de Qualité de service

Les techniques de communication autour de l'accueil
Le processus relationnel
Les techniques de communication sur la prestation
La notion d'autorité

La connaissance de l'enfant

Le développement et mécanisme du goût
Le rôle de l'agent dans l'éducation nutritionnel de l'enfant

La mise en application

Création de jeux de rôle sur la mise en œuvre des points abordés sur la formation

Cook And Co - Formation et Conseil en restauration SARL au capital de 5000.00 euros - SIRET : 79057648200026

Siège social : 22, rue des Rigoles - 75020 PARIS -Courriel : cookandco@orange.fr - TEL : 01 43 43 02 91

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 1 – MATIN –					
S'inscrire dans le processus de formation	Présentation des objectifs, du contenu et de l'approche pédagogique de la formation Formulation des questionnements	Tour de table Prise en compte des attentes des apprenants et des besoins spécifiques.	Diaporama Objectifs et sommaire Paper board QUIZ	Evaluation diagnostic	30 min
Identifier les évolutions des relations Parents/enfants Adapter son comportement et sa communication Comprendre le cercle de qualité de service	Réflexion apportée sur l'évolution de la famille Connaissance et compréhension des enfants de 3 à 10 ans Identification des besoins d'adultes en situation de se restaurer L'importance du temps passé à l'école Le cercle de qualité de service	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe Exercice en groupe	Diaporama Feuille d'exercices	Exercices	1H45
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Être efficace dans sa communication Comprendre la méthodologie dans la relation	Derrière les mots utilisés Identifier les 2 axes et les dimensions de la communication Adapter la communication à la situation Les règles d'or du comportement	Méthode expositive Echanges Exercices / jeux de rôle	Diaporama Exercices	Jeux de rôle	2h00
Jour 1 – APRES-MIDI					
Appliquer les règles d'hygiène Donner du sens au menu Identifier les principes groupes d'aliments	Les principes de l'HACCP Le mécanisme du goût et la perception des saveurs La description des plats et des recettes Les groupes de nutriments énergétiques et non énergétiques	Méthode expositive Echanges Jeux de groupe	Diaporama	Exercices Jeux de groupe	2H00
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation	Conclusion par le formateur Evaluation sommative par les stagiaires Quiz individuel puis correction Bilan de la formation Evaluation de la satisfaction	Synthèse du formateur Questions-réponses stagiaires/formateur Tour de table final	Paperboard Quiz Après Diaporama Questionnaire individuel d'évaluation de la satisfaction	Evaluation sommative	45 min

Cook And Co - Formation et Conseil en restauration SARL au capital de 5000.00 euros - SIRET : 79057648200026
Siège social : 22, rue des Rigoles - 75020 PARIS -Courriel : cookandco@orange.fr - TEL : 01 43 43 02 91