



La conduite d'un projet d'éducation au goût

Code : SXDLA

Durée : 3 jours

Niveau : Approfondissement

Sessions

31 mai au 2 juin 2021

Public visé

Directeurs et directrices de restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables des sites de distribution des repas, conseillers et conseillères techniques en restauration collective.

Prérequis

Avoir à mener un projet d'éveil au goût au sein de sa collectivité et avoir suivi une sensibilisation à l'éveil au goût.

Objectifs

- Identifier les bénéfices de l'éducation au goût,
- Comprendre les liens entre alimentation et santé, goût et santé,
- Concevoir et conduire un projet d'éducation au goût.

Contenu

- La définition de l'éducation au goût,
- Les liens entre alimentation et santé, goût et santé,
- La définition du projet :
 - Étapes de la conception et de la mise en œuvre d'un projet (établissement d'un diagnostic et élaboration d'un cahier des charges),
 - Rôle, responsabilités et compétences du chef de projet,
 - Choix, rôles et responsabilités des partenaires,
 - Plan d'action et plan de charge,
 - Animation et implication de l'équipe du projet,
 - Suivi et pilotage,
 - Évaluation du projet,
 - Communication autour du projet,
 - Pièges et difficultés d'une conduite de projet.

Méthodes pédagogiques

Etudes de cas. Animations sensorielles. Témoignages de collectivité.

Ce stage appartient à un ou plusieurs itinéraires

- 00:I1M03 - Directeurs et directrices de la restauration collective
- 00:I2M02 - Pour une restauration collective durable