Petites recettes pour grands goûters

FORMATION THÈME : ALIMENTATION DURABLE 13 octobre 2026 - 9h à 11h30

- **Lieu** : Centre de loisirs - Espace Jacques SOUVIRON - Chemin du Roudourel - 34660 Cournonsec
- **Cible** : Agents de restauration et d'entretien - Agents éducatifs d'accueils de loisirs, maisons pour tous et médiathèques - Agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles - Éducateurs de centres médico-sociaux

Objectifs

- Acquérir les règles d'hygiène et de sécurité indispensables pour un atelier cuisine avec des enfants
- S'approprier des techniques d'animation pour mener un atelier dynamique, sécurisé et adapté à différents âges
- Découvrir et tester des recettes simples, rapides, zéro déchet ou avec peu d'ingrédients

Programme

1. **Hygiène et sécurité : les bases du chef animateur**
   - Règles d'hygiène et gestion des risques
   - Notion essentielles de la réglementation HACCP
   - Le rôle de l'animateur

2. **Atelier cuisine : recettes pour un goûter réussi**
   - Présentation de recettes faciles, rapides et adaptées aux enfants
   - Réalisation d'une recette en groupe

3. **Zéro déchet et alternatives : cuisiner autrement**
   - Utiliser les restes pour créer de nouvelles recettes
   - Cuisiner sans beurre et sans œufs
   - Réduire les emballages et cuisiner plus durable

4. **Techniques d'animation : mener un atelier cuisine avec des enfants**
   1. Organiser son atelier
   2. Répartir les rôles
   3. Gérer les temps d'attente
   4. Adapter l'atelier selon l'âge des enfants

Méthodes enseignées

- Apports théoriques
- Atelier pratique

Intervenants

- Clémentine GAY - Écolothèque