

A.336.pro

PROJET/DEVIS

**Formation à destination
des professionnels de la petite
enfance**

**A table les petits chefs : concevoir
des ateliers culinaires en crèche**

Durée : une demi-journée de 03h30



IRTSCA

Juillet 2025

Brigitte JEANSON
Coordinatrice de la formation tout
au long de la vie
brigitte.jeanson@irtsca.fr

Fiche synthétique

Problématique

Le projet de formation des professionnels travaillant dans le secteur de la petite enfance (crèche, micro-crèche, domicile) émane de l'IRTSCA pour faire suite au rapport de l'IGAS rendu public le 11 avril 2023 dans un contexte tendu. Ce rapport révèle des situations de maltraitance dans de nombreuses structures d'accueil de jeunes enfants, il propose également des recommandations pour tenter d'améliorer les pratiques professionnelles. La formation des professionnels, leurs connaissances sur les jeunes enfants et leur prise en compte dans les projets éducatifs ont évolué de manière positive ces dernières années. Aujourd'hui, la singularité de l'enfant ainsi que ses besoins sont mis au premier plan. Cependant, il existe de grandes inégalités d'un établissement à l'autre : taux d'encadrement, capacité à répondre aux besoins de l'enfant, qualité du bâti, aménagement intérieur et formation des professionnels.

L'IRTSCA propose une multitude de thématiques planifiées sur l'année en demi-journée afin de répondre à la demande de formation des professionnels, de répondre au mieux à leur besoin et de s'adapter à leur disponibilité.

Public et prérequis

- Public : Educateur de jeunes enfants, Auxiliaire de Puériculture, Assistant Educatif, Assistant Maternel, Professionnel assurant la garde d'enfant à domicile, Conseiller Familial, Educateur spécialisé, Responsable de structure, Référent Technique, Référent Famille, Assistant Familial, Animateur, etc
- Prérequis : aucun

Objectifs de la formation

- Donner aux professionnels de la petite enfance les clés pour concevoir, animer et sécuriser des ateliers culinaires adaptés aux jeunes enfants.
- Utiliser les temps culinaires comme leviers d'éducation au goût, de développement sensoriel et de socialisation.
- Intégrer la dimension d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la mise en œuvre d'activités en lien avec la cuisine.

Durée et calendrier

1 Demi-journée de 03h30
Date : Jeudi 30 avril 2026

Modalités et délais d'accès

L'inscription se fait sur bulletin d'inscription, à compléter et transmettre à l'assistante de formation.

L'inscription est possible jusqu'au 29 avril 2026.

Contenus

- **Structurer un atelier culinaire comme un temps d'éducation au goût**
 - Brainstorming sur les objectifs et intérêts des ateliers culinaires : dans quel but créer des ateliers culinaires ?
 - Apports théoriques sur l'éducation au goût : être un ou une mangeuse régulée, prévention surpoids/obésité, accompagner un petit mangeur et lutter contre les néophobies
 - Expérimentation d'une animation culinaire
 - Apports théoriques et pratiques sur la construction d'un atelier culinaire : comment le structurer, où trouver des outils et recettes
- **Veiller à l'hygiène alimentaire en atelier culinaire**
 - Apport théorique sur le risque microbien : conditions de développement des microbes et risques de toxi-infection
 - Quiz vrai ou faux sur les situations à risques
 - Le propre et le sale : organisation de l'espace, nettoyage des denrées, des ustensiles et des espaces, gestion du cru et du cuit
 - Les températures : chaîne du froid, conservation des aliments, refroidissement
- **Initier un projet d'atelier culinaire**
 - Imaginer un atelier culinaire : définir l'objectif, la ou les recettes, structurer le déroulé
 - Restitution en groupe

Méthodes pédagogiques

- ▶ Apports méthodologiques.
- ▶ Partages d'expériences professionnelles entre apprenants dans une dynamique collective (pratiques, difficultés surmontées, projets en cours ou passés...).
- ▶ Pédagogie active sous forme de jeux, exercices, travaux en petits groupes, rédaction d'un projet et/ou en lien avec leurs pratiques professionnelles.

Une évaluation

- › Modalités d'évaluation finale : *Bilan de la formation lors de la dernière demi-journée de formation* sous forme de questionnaires individuels, complétés par les apprenants.
- › Bilan oral final en présence du commanditaire s'il le souhaite, en fin de formation.
- › Bilan final écrit transmis au commanditaire à l'issue de la formation comprenant : compilation des questionnaires individuels, restitution du bilan oral et analyse.

Equipe pédagogique

- › **Simone FOND** – Directrice de la pédagogie et des formations.
- › **Brigitte JEANSON** – Coordinatrice de la formation tout au long de la vie
- › **Intervenants vacataires** : Laura AUBLANC, Formatrice
- › **Angéline AMMOURA** – Assistante de la formation

Présentation détaillée de la formation

I/ PRESENTATION GLOBALE DE LA FORMATION

L'alimentation est un axe central du développement du jeune enfant : elle touche à la santé, à l'autonomie, au lien social, à la culture et au plaisir. En crèche, les ateliers culinaires sont de formidables leviers pour accompagner l'éducation au goût dès le plus jeune âge. Mais leur mise en œuvre nécessite une réflexion sur les objectifs pédagogiques, l'adaptation des activités à l'âge des enfants, le respect des règles d'hygiène, ainsi que la posture professionnelle à adopter. Concevoir un atelier culinaire ne se limite pas à manipuler des aliments : il s'agit de créer un cadre sécurisant, stimulant et structuré, au service de l'éveil sensoriel et du développement global.

Cette formation s'adresse aux professionnels de la petite enfance souhaitant intégrer ou renforcer les ateliers culinaires au sein de leur structure, en les pensant comme des temps éducatifs à part entière. Elle permet de définir les objectifs pédagogiques de ces ateliers, d'enrichir les pratiques grâce à l'éducation au goût, et de construire des animations simples, ludiques et adaptées à l'âge des enfants. Des apports sur les règles d'hygiène alimentaire essentielles en contexte collectif viennent sécuriser la mise en œuvre de ces temps.

Les participants repartiront avec des outils concrets, des idées de recettes, et un projet d'atelier culinaire construit pour leur pratique quotidienne.

II/ PUBLIC CONCERNE

Educateur de jeunes enfants, Auxiliaire de Puériculture, Assistant Educatif, Assistant Maternel, professionnels assurant la garde d'enfant à domicile, etc

III/ PRE-REQUIS

Aucun

IV/ OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Définir les objectifs pédagogiques d'un atelier culinaire en crèche (éveil sensoriel, découverte des aliments, autonomie, lien avec les familles, etc.).
- Concevoir des activités d'éducation au goût adaptées aux jeunes enfants.
- Expérimenter une animation culinaire en mobilisant les sens, la curiosité et le plaisir
- Identifier les outils, ressources et recettes permettant d'enrichir les ateliers culinaires.
- Connaître les principaux risques microbiens liés aux activités culinaires avec de jeunes enfants.
- Appliquer les règles d'hygiène : gestion du propre et du sale, températures, conservation, organisation de l'espace.
- Construire un projet d'atelier culinaire cohérent (objectifs, recettes, déroulé) prêt à être mis en œuvre dans la structure.

V/ PROGRAMMATION ET CONTENUS

CALENDRIER PREVISIONNEL POUR UN GROUPE	CONTENUS	INTERVENANT
1 Demi-journée 30 avril 2026 8h30 – 12h00	Introduction de la journée, présentation des objectifs, déroulé, organisation/tour de table ● Structurer un atelier culinaire comme un temps d'éducation au goût ○ Brainstorming sur les objectifs et intérêts des ateliers culinaires : dans quel but créer des ateliers culinaires ? ○ Apports théoriques sur l'éducation au goût : être un ou une mangeuse régulée, prévention surpoids/obésité, accompagner un petit mangeur et lutter contre les néophobies ○ Expérimentation d'une animation culinaire ○ Apports théoriques et pratiques sur la construction d'un atelier culinaire : comment le structurer, où trouver des outils et recettes ● Veiller à l'hygiène alimentaire en atelier culinaire ○ Apport théorique sur le risque microbien : conditions de développement des microbes et risques de toxico-infection ○ Le propre et le sale : organisation de l'espace, nettoyage des denrées, des ustensiles et des espaces, gestion du cru et du cuit ○ Les températures : chaîne du froid, conservation des aliments, refroidissement ● Initier un projet d'atelier culinaire ○ Imaginer un atelier culinaire : définir l'objectif, la ou les recettes, structurer le déroulé ○ Restitution en groupe Quiz Questionnaire de fin de formation Bilan oral de fin de formation	Laura AUBLANC Formatrice

VI/ METHODES PEDAGOGIQUES

Les modalités pédagogiques s'inscriront dans une dynamique de pédagogie participative : il s'agira de partir des productions et des besoins des participants

VII/ SUPPORTS PEDAGOGIQUES

-  L'intervenant remettra tout support qu'il jugera utile et pertinent.
-  Les supports pédagogiques exploités sont en cohérence avec les documents utilisés par les professionnels

VIII/ EVALUATION DE LA FORMATION

L'évaluation est une démarche constante de l'IRTS Champagne-Ardenne pour toute formation. L'institut est soucieux de mettre en place des outils capables de rendre compte d'une mesure d'écart entre les objectifs visés et leur réalisation. L'évaluation de la formation se fera, par conséquent, à différents niveaux et selon diverses formes :

- Questionnaire envoyé aux participants avant l'entrée en formation : objectifs/attendus
- Auto-positionnement en début de formation s'appuyant sur un tour de table.
- Débriefing avec les apprenants en vue de réajustement.
- Prise en compte des critiques et suggestions.

Modalités d'évaluation finale :

- Evaluation finale des connaissances acquises et de la qualité de la formation sous forme de questionnaires individuels, complétés par les participants.
- Bilan oral en fin de dernière journée de formation.
- Bilan final écrit à l'issue de la formation comprenant : compilation des questionnaires individuels, restitution du bilan oral et analyse.

IX/ ORGANISATION DE LA FORMATION

Effectif : Groupe de 15 participants maximum.

Durée : 3 h 30

Calendrier prévisionnel : 30 avril 2026

Horaires : 8h30 – 12h00

Lieu : IRTSCA 8 rue Joliot Curie 51100 REIMS

X/ EQUIPE PEDAGOGIQUE

- ◆ **Simone FOND** – Directrice de la pédagogie et des formations
- ◆ **Brigitte JEANSON** – Coordinatrice de la formation tout au long de la vie
- ◆ **Intervenant vacataire :** Laura AUBLANC formatrice.
- ◆ **Angéline AMMOURA** – Assistante de formation

XI/ COÛT DE LA FORMATION

24,50 euros de l'heure de formation par participant soit 86 euros la demi-journée
(Formation non prise en charge par le CPF)

XII/ IDENTIFICATION DE L'ORGANISME DE FORMATION

Nom de l'organisme : Institut Régional du Travail Social de Champagne-Ardenne

Directeur général : Stéphane FOURNAL

Direction du service : Simone FOND - Directrice de la pédagogie et des formations

Date de création : 16.01.1991

Nature juridique : Association de loi 1901

Numéro de déclaration d'activité : 21-51-00158-51

Adresse : 8 rue Joliot Curie - 51100 REIMS

Tel : 03.26.06.22.88

Contacts

brigitte.jeanson@irtsca.fr

angeline.ammoura@irtsca.fr

Site internet : www.irtsca.fr

Facebook : <https://www.facebook.com/irtsca>

Twitter : www.twitter.com/irtsca

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/school/irts-champagne-ardenne>

YouTube : www.bit.ly/youtube-irtsca

Newsletter IRTSCA : <https://irtsca.fr/inscription-newsletter-irtsca/>

A, le

L'établissement employeur,

Son représentant (Nom prénom, fonction)

[La mention manuscrite "**Bon pour accord**" sera suivie de la signature du représentant et du tampon de l'établissement.]