



## « RÉVEIL » AUX SENS, GOÛT & PLAISIR À TABLE.

Déclinaison Santé, Senior, Handicap



### PROFIL

Encadrant structure d'accueil d'éducation, de soins, Personnel restauration, Soignant/Auxiliaire de soins, Personnel éducation & animation, Rééducateur



### PRÉ-REQUIS

Aucun

- Appréhender les évolutions physiologiques & sensoriels de la perception du goût chez l'enfant
- Aider les enfants à découvrir des émotions gustatives & sensorielles
- Comprendre les impacts sur l'équilibre alimentaire
- Mettre en place & intégrer cette approche au sein d'ateliers et/ou de projets de sa structure

### CONTENU

- Aspects physiques & psychophysiologiques de la perception du goût
- Les sens, les saveurs : acquisition, aversions
- Approches culturelles & comportementales

#### Ateliers pédagogiques :

- un atelier d'expérience
- un atelier goûter-activité
- Aspects pratiques : matériels, aliments, chronologie, public

### MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Mises en situation professionnelles directes
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Vivre des émotions gustatives & sensorielles
- Évaluation de l'impact de la formation & apports bibliographiques

### POINTS FORTS

- Formation atelier
- Cahier de fiches ateliers



#### INTERVENANT

Diététicienne Nutritionniste



#### 2 JOURS

29-30 juin 2020,  
7-8 décembre 2020  
& Intra-établissement



600,00 €

Prix TTC/participant  
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



#### CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

