

CHECK-LIST

PÉDAGOGIE

LE REPAS DE MIDI

DANS LES STRUCTURES D'ACCUEIL POUR ENFANTS
ET ADOLESCENTS ET LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Savoureux, équilibré, durable et agréable



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
**Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV**



RADIX
Schweizerische Gesundheitsstiftung
Fondation suisse pour la santé
Fondazione svizzera per la salute

CHECK-LIST PÉDAGOGIE

La présente check-list est consacrée au plaisir d'un repas commun, en toute décontraction, pour les enfants, les adolescents et les adultes.

Dans le but de pouvoir proposer un repas de qualité, il est essentiel que toutes les parties concernées soient impliquées dans la planification, la mise en œuvre et l'évaluation. Le repas doit être agréable pour toutes les personnes qui y participent. Cette check-list vous aide à y parvenir.

	Vrai	En partie vrai	Faux
COMPORTEMENT DES COLLABORATEURS			
Le ton sur lequel les collaborateurs s'adressent aux enfants et adolescents est courtois, honnête et respectueux.			
Les collaborateurs, les enfants et les adolescents mangent un repas identique. Les intolérances sont prises en compte autant que possible.			
Les collaborateurs favorisent l'autonomie et modèrent leur aide.			
Les collaborateurs s'installent en toute discrétion et si possible près des enfants et des adolescents ayant des besoins d'aide particuliers.			
Les enfants et adolescents sont accompagnés avec discrétion lorsqu'ils se servent. Par exemple : les collaborateurs les aident pour la taille des portions et la reconnaissance de la satiété, ils les informent sur le repas et les invitent à goûter les aliments sans les forcer.			
En cas d'incident, les collaborateurs réagissent en fournissant un soutien en toute discrétion.			
Les collaborateurs aident les enfants et adolescents ayant des besoins alimentaires particuliers (pour une raison médicale ou culturelle) dans la discrétion, mais avec attention.			
Les collaborateurs ont conscience qu'ils ont un rôle de modèle. Ils prennent le temps de manger avec les enfants et adolescents et ils adoptent un comportement alimentaire épanoui.			
Les collaborateurs appliquent une culture commune des repas, ce qui implique, par exemple, qu'ils respectent les règles et les rituels convenus et qu'ils discutent avec les enfants et adolescents, et pas seulement entre eux.			
Les collaborateurs acceptent le fait que lors d'un repas de midi qui réunit un certain nombre d'enfants et adolescents, l'ambiance est souvent plus bruyante et plus agitée que lors d'un repas dans un cercle familial.			
Les collaborateurs façonnent une culture de la conversation plaisante.			
GESTION DES RÈGLES ET DES RITUELS			
Les règles (p. ex. bonnes manières à table) et les rituels instaurés pour le repas de midi poursuivent l'objectif que les enfants et adolescents puissent profiter d'un repas agréable, bavarder et se détendre avant la reprise des cours.			

CHECK-LIST PÉDAGOGIE

	Vrai	En partie vrai	Faux
Vous pouvez justifier objectivement chaque règle et chaque rituel. (Les phrases comme « parce qu'on fait ainsi » ou « parce que cela se passe comme ça en famille » ne suffisent pas.)			
Les règles (p. ex. bonnes manières à table) et les rituels contribuent utilement à un bon esprit de communauté, ils améliorent la qualité du repas de midi et sont faits en connaissance de cause.			
Les enfants et adolescents qui manquent de respect et dérangent sont rappelés à l'ordre.			
GESTION DE REPAS OU DE CE QUI NE FAIT PAS PARTIE DES REPAS			
Manger est une source de plaisir. L'alimentation assure la santé et les capacités d'une personne et ne peut être détournée pour d'autres objectifs (p. ex. comme récompense ou consolation).			
Les plats proposés sont accessibles à tous : vous n'interdisez pas un aliment que les enfants et adolescents apprécient (p. ex. dessert) pour les punir (p. ex. lorsqu'ils ne finissent pas leur assiette).			
Vous encouragez les enfants et adolescents à faire preuve de curiosité à l'égard de la nourriture et à découvrir ce qu'ils ne connaissent pas. Vous les invitez à goûter sans les forcer.			
Les enfants et adolescents peuvent s'arrêter de manger quand ils n'ont plus faim. Ils ne doivent pas obligatoirement finir leur assiette.			
Vous aidez les enfants et adolescents à apprendre à évaluer leur faim et à se servir en conséquence. Ils peuvent se tromper dans l'estimation de l'appétit et ne doivent pas pour autant finir leur assiette.			
Les enfants et adolescents peuvent choisir le rythme auquel ils mangent.			
ORGANISATION À TABLE			
La pause est destinée au repas, mais aussi à l'activité physique et à d'autres formes de détente. Ces différents moments doivent être clairement délimités.			
L'équipe décide si les enfants et adolescents peuvent choisir leur place ou si elles sont attribuées. L'une ou l'autre possibilité est à privilégier en fonction de la situation.			
La participation des enfants et adolescents est souhaitée : ils peuvent apporter une aide (p. ex. servir, débarrasser ou essuyer les tables).			

AUTO-ÉVALUATION

Vous pouvez à présent calculer votre nombre de points.

Comptez 2 points pour chaque réponse « Vrai » et 1 point pour chaque réponse « En partie vrai ». N'ajoutez aucun point pour les réponses « Faux ».

--	--	--

--

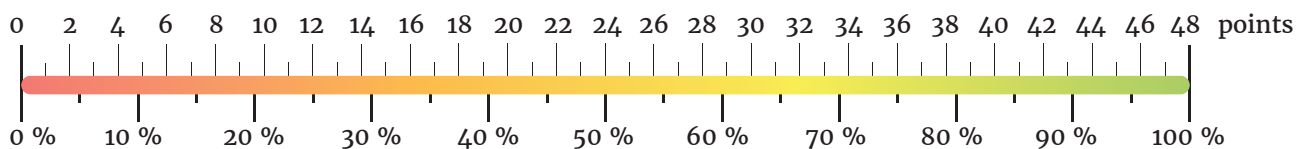
DES CHIFFRES AUX ACTES – PÉDAGOGIE

- Quels points forts pouvez-vous mettre en évidence ?
- Quels aspects pouvez-vous améliorer ?
- L'alimentation est une affaire personnelle et les attentes placées dans la nourriture et les repas sont étroitement liées aux désirs et aux idéaux de chacun, mais aussi à ses habitudes. Avez-vous pris conscience de vos désirs, de vos idéaux et de vos habitudes ?
- Comment vos attentes se combinent-elles avec les attentes des autres parties impliquées et la situation globale effective sur le terrain ?

	OBJECTIF 1:	OBJECTIF 2:
Que souhaitons-nous changer ? (Objectifs de qualité)		
A quoi pouvons-nous observer les changements ? (Indicateurs)		
Comment souhaitons-nous réaliser les changements ? (Mesures)		
Quand et comment mesurons-nous les changements ? (Évaluation)		

BAROMÈTRE DE QUALITÉ – PÉDAGOGIE

Pour procéder à l'auto-évaluation, reportez sur le baromètre de qualité le nombre de points obtenus :



Le résultat correspond-il à vos attentes et aux possibilités de votre organisme ?

Quand prévoyez-vous la prochaine auto-évaluation ?

Quel est votre objectif lors de la prochaine auto-évaluation ?

Complété le: _____ par: _____

COMMENTAIRES

AUTEURES

Ute Bender, Haute école spécialisée de la Suisse du Nord-Ouest, Haute école pédagogique, Santé et économie familiale

Thea Rytz, Service PEP - Prévention concrète des troubles alimentaires

Cornelia Conrad Zschaber, RADIX Fondation suisse pour la santé

Esther Jost/Charlotte Weidmann, Société suisse de nutrition SSN

Contact : Cornelia Conrad Zschaber, conrad@radix.ch

INFORMATIONS ET SOUTIEN

Il est judicieux de se renseigner pour savoir si les services spécialisés cantonaux, communaux ou municipaux, les fédérations, les hautes écoles pédagogiques ou les directions d'établissements et les enseignants proposent un soutien.

PEP – Gemeinsam Essen, Ess- und Tischkultur in Tagesschulen (Manger ensemble, Culture de l'alimentation et de la table dans les écoles de jour), Thea Rytz et Sophie Frei :

www.pepinfo.ch/de/Projekte-PEP/projekt-8-12-jaehrige-kinder/pep-gemeinsam-essen.php

Formation continue des équipes, Supervision sur l'éducation et la pédagogie concernant les repas communs dans les structures de jour : PEP – Manger ensemble :

www.pepinfo.ch/de/Projekte-PEP/projekt-8-12-jaehrige-kinder/pep-gemeinsam-essen.php

DOCUMENTS DISPONIBLES

Guide d'utilisation des check-lists

Check-list Organisation

Check-list Restauration

Check-list et guide de communication avec le fournisseur de repas

Check-list Pédagogie

Check-list et guide de communication avec les partenaires

DIFFUSION

OFCL, Diffusion des publications fédérales

3003 Berne, Suisse

www.publicationsfederales.admin.ch

Nr. de commande: 341.831.F

Téléchargement: www.radix.ch/parascolaire