



Le Guide de la restauration a pour ambition de proposer aux professionnels du temps du repas un socle commun de pratiques et postures pour un accueil de qualité des enfants en restauration scolaire.

L'engagement dynamique de toutes les équipes, leur volonté de porter un regard critique sur leurs pratiques actuelles et d'être force de proposition améliorent l'accompagnement des enfants sur le temps du repas.

La visée de ce référentiel est d'apporter un véritable outil de travail aux professionnels, pour les accompagner dans leur réflexion et leur organisation du temps du repas, autour du projet pédagogique de l'accueil périscolaire. Chaque équipe s'approprie et met en œuvre les pratiques présentées de façon personnalisée selon le contexte de son restaurant scolaire.

# Le Guide de la restauration

Chaque équipe s'approprie les pratiques selon son contexte, en lien avec le projet pédagogique de l'accueil périscolaire

## 5 objectifs prioritaires pour un accueil de qualité sur le temps du repas

- Accompagner l'enfant dans le développement de son autonomie
- Favoriser la convivialité et le vivre-ensemble
- Promouvoir une alimentation saine et durable
- Accompagner l'enfant dans sa découverte alimentaire
- Faire équipe autour du temps du repas

### Parole d'agent.e :

« Ce référentiel va nous servir à mieux comprendre quelles sont les attitudes et les savoir-faire pour un accueil de qualité de l'enfant. »

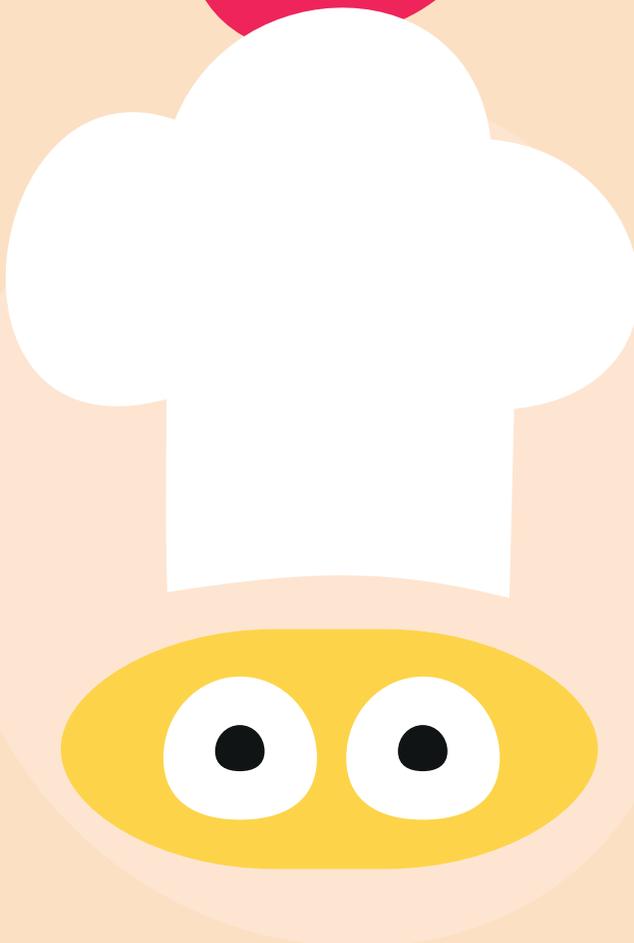
Ce guide s'accompagne de capsules vidéo et d'affiches illustrant les pratiques et postures essentielles. Ces supports diffusés largement dans tous les restaurants scolaires sont également disponibles ici



# Au restaurant maternelle

donnons confiance aux enfants

- Je prépare les tables avec tout le nécessaire de service
- Je favorise l'utilisation des couverts complets
- J'encourage la participation de l'enfant aux tâches collectives
- Je dépose les plats sur les tables pour que les enfants se servent eux-mêmes



Je suis disponible pour échanger et répondre aux sollicitations

J'incite à goûter tout en restant vigilante aux réactions des enfants

# Au restaurant élémentaire

faisons confiance aux enfants

- J'adapte les quantités proposées à l'appétit de l'enfant
- J'accompagne l'enfant sans faire à sa place
- J'interviens calmement pour maintenir une ambiance détendue
- Je favorise la participation aux petites tâches

## Parole d'agent.e :

« On met un plat par table pour que les enfants apprennent à se servir seuls. On commence par des choses faciles à servir, comme ça ils mettent la quantité qu'ils souhaitent et apprennent à réguler leur faim. »

## Parole d'agent.e :

« Pour ne pas effrayer les enfants, on sert de petites portions, ils ont comme ça l'opportunité de goûter. S'ils aiment, ils ont la possibilité de se resservir. »