

Laïcité et restauration collective

Objectifs :

- Connaître les particularités des habitudes alimentaires culturelles et/ou cultuelles et les replacer dans le contexte social actuel
- Connaître les différentes réponses possibles en fonction des demandes familiales avec avantages, contraintes et limites de chaque type de réponse.
- Savoir mettre en œuvre l'accompagnement local nécessaire auprès des familles, du personnel, des enseignants

Jour 1 « Connaître et organiser »	Jour 2 « Savoir accompagner »
<p>1- Ouverture et Présentation :</p> <ul style="list-style-type: none">✗ Stage : objectifs et contenus✗ Stagiaires et formateur <p>2 – La Laïcité – un principe constitutionnel</p> <ul style="list-style-type: none">✗ Des connaissances de base pour un référentiel commun <p>3 – Les habitudes alimentaires culturelles et/ou cultuelles</p> <p>4 - La Laïcité et la restauration scolaire</p> <ul style="list-style-type: none">✗ Les textes de référence <p>5 - Les réponses techniques, les différents types de repas pouvant être servis</p>	<p>6 – La communication et les relations avec les familles.</p> <p>7 – La place et le rôle du personnel d'accompagnement des convives</p> <p>8 – L'accompagnement du personnel dans sa fonction</p> <p>9 – Synthèse autour de « accueillir dans le respect de la diversité »</p> <p>10 - Bilan du stage</p>