

# FORMATION DE FORMATEURS

CADOUIN (DORDOGNE) / 25, 26 & 27 NOVEMBRE 2022

- Destinée aux cuisiniers.e.s et diététicien.nes,
- ouverte aux chargé.es de missions et consultant.es en restauration collective,
- co-organisée par le Collectif Les Pieds dans le Plat et la SCIC Nourrir l'Avenir

*Le parcours de formation de formateurs est composée de 4 modules. Cette session aborde les modules 1 (plaidoyer) et 4 (organisation).*

*Les modules 2 (techniques culinaires / nutrition) et 3 (posture du formateur) seront proposés lors d'autres sessions*

## PRÉ-REQUIS

Afin d'aborder ce temps de formation avec une base commune, chaque stagiaire est invité à venir à la formation en ayant visionné :

- au moins l'une des 4 tables-tondes filmées lors des Rencontres Nationales
- Le discours d'Olivier Roellinger
- Le film « La révolution des cantines » (lien à venir)
- La conférence gesticulée intitulée « La révolution délicieuse - nos cantines comme lieux de luttes »

Tout est disponible sur notre page [Youtube](#).

avec le soutien de



Fondation Charles Léopold Mayer  
pour le Progrès de l'Homme



## VENDREDI 25 NOVEMBRE: LES OUTILS DE L'EDUCATION POPULAIRE

- 14:00 • Présentation du parcours de la formation de formateurs et des ateliers
- 15:00 • Introduction à l'éducation populaire politique: aux origines du CPP, développer le plaidoyer politique, intégrer notre action concrète locale dans une cohérence politique globale
- 15:30 • Des outils pour améliorer l'animation des ateliers: l'exemple du GIM (groupe d'interview mutuel)
- 16:30 **Pause**
- 17:00 • Des outils pour améliorer l'animation des ateliers (suite): l'anecdote gesticulée
- 18:30 • Cuisinons ensemble! Expérimentations à partir de produits imposés
- 20:30 **Diner**

## SAMEDI 26 NOVEMBRE: TRANSMETTRE L'ENVIE DU CHANGEMENT

- 8:00 **Petit-déjeuner**
- 9:00 • Le plaidoyer politique, au coeur de nos actions: mêler le savoir « chaud » de terrain aux connaissances « froides » de l'analyse politique et scientifique, présentation des travaux du cercle de réflexion
- 9:30 • De l'approche globale de l'accompagnement: présentation d'un modèle éprouvé, retour d'expérience sur 6 mois en immersion dans les établissements de Dordogne
- 10:30 • Explique-moi d'où tu m'écoutes, je saurai quoi te transmettre: les témoignages d'un élu, d'un cuisinier, d'un parent, d'un chef d'établissement, mise en situation des stagiaires (séquence filmée)
- 12:30 **Déjeuner**
- 14:30 • Organisation interne, comptabilité, aspects administratifs: organigramme, tarification, devis/factures, l'outil Dolibarr, l'utilisation du Drive, savoir naviguer dans Slack
- 16:30 **Pause**
- 17:00 • Atelier de maturité coopérative: se familiariser avec les 12 principes d'action, manier l'outil des dialogues, ou comment danser entre des logiques qui s'opposent et se complètent
- 18:30 • Cuisinons ensemble ! Expérimentations à partir de produits imposés
- 20:30 **Dîner**

**Dimanche matin : bilan collectif, rangement et déjeuner**

avec le soutien de



Fondation Charles Léopold Mayer  
pour le Progrès de l'Homme

