

## Formation en éducation sensorielle au goût destinée aux intervenants de la petite enfance



  
Une approche éducative de l'alimentation fondée  
sur le plaisir de manger et l'exploration  
sensorielle des aliments...

...pour développer chez l'enfant une  
relation de plaisir et d'ouverture avec  
son alimentation!



### Objectifs de la formation

- Comprendre comment les cinq sens sont impliqués dans l'acte de manger
- Développer des stratégies pour favoriser l'envie de goûter chez l'enfant
- Explorer le rôle du goût et du plaisir de manger dans l'acquisition de saines habitudes alimentaires
- Intégrer l'approche dans la réalité de son milieu et dans plusieurs contextes

### Formation participative fondée sur la découverte par l'expérience!

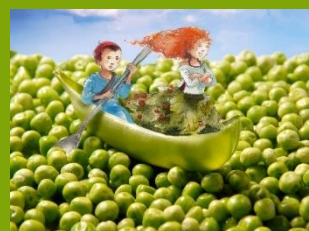
- Petites quantités d'aliments variés à déguster tout au long de la formation
- Mises en situation
- Prise en main de la trousse pédagogique *La grande aventure du goût de Groseille et Pimbina* incluse dans la formation (voir au verso)



### Au menu :

- ❖ L'approche et les fondements de l'éducation au goût
- ❖ Le fonctionnement du goût à travers les cinq sens
- ❖ Les facteurs qui ont un impact sur la formation des préférences alimentaires
- ❖ Le développement de l'enfant en lien avec le goût
- ❖ L'éducation au goût intégrée au quotidien

Activités  
**clefs en main**,  
recettes de cuisine  
sensorielle, idées  
pour enchanter  
repas et collations!



La trousse pédagogique incluse dans la formation :  
« La grande aventure du goût  
de Groseille et Pimbina »



**Des cartes postales de  
TerraMiam**

pour aborder la découverte des aliments  
par l'imaginaire et le conte



**Une valise à outils**

pour démarrer au plus vite  
l'aventure dans son milieu !



**Des outils clés en main  
pour le personnel éducateur**

*Les deux aventuriers du goût  
en voyage invitent les  
enfants à l'exploration  
sensorielle des aliments !*

En adéquation  
avec le cadre de  
référence pour les  
services de garde  
éducatifs à l'enfance  
**Gazelle et Potiron**



**Un cartable**



**À table !**

Idées pour enchanter le repas  
et les collations

**Tiroir à ustensiles**

Supports matériels pour la  
mise en place des activités

**Au fil des saisons**

- Activités de groupe et de transition
- Pistes pour aménager les coins thématiques
- Recettes illustrées à cuisiner avec les sens

