

### Les 5 sens et la dégustation

Cette formation est destinée aux enseignant-e-s généralistes qui désirent aborder l'enseignement de l'éducation nutritionnelle au primaire par une approche sensorielle.

Parce que se nourrir est source d'énergie, mais aussi de plaisir, donner toute sa place aux 5 sens lors de la dégustation, c'est aussi mieux s'alimenter.

Les 5 sens sont utilisés pour percevoir, observer, déguster, décrire et traiter les questions liées à la transformation des aliments, à leur origine, à leur groupement, à leur fonction nutritionnelle, aux goûts et dégoûts, aux émotions, aux souvenirs, ou encore aux habitudes alimentaires.

Le contenu de ce cours vous donnera des astuces pratiques avec des ateliers de dégustations guidées, et également des connaissances théoriques pour mieux comprendre la perception et la physiologie sensorielle liées à la dégustation. Il vous permettra d'éveiller les enfants au "bien manger", non par une éducation nutritionnelle directive, mais par le plaisir en utilisant ses 5 sens lors de dégustations guidées.

Une heure sera dédiée aux outils pédagogiques en lien avec les 5 sens pour aider les enseignant-e-s à adapter leurs nouvelles connaissances en classe.

#### Intentions

Permettre aux participantes et participants de :

- se sensibiliser et se former aux 5 sens lors de la dégustation
- mieux comprendre la perception des arômes et des saveurs, par des connaissances théoriques et pratiques, l'expérimenter et le verbaliser
- prendre connaissance des outils pédagogiques disponibles en lien avec les 5 sens

#### Modalités de travail

1 rencontre de 9 heures

Journée continue de 10h à 17h avec repas pédagogique à midi

#### Lien(s) avec les domaines de la "Formation générale" du PER

Santé et bien-être

#### Lien(s) avec les "Capacités transversales" du PER

Communication | Stratégies d'apprentissage

#### Formatrices, formateurs

Caroline Reverdy, consultante et formatrice, spécialiste de l'éducation du goût et de l'odorat, enseignante vacataire à la HEP-Bejune, à l'école du parfum de Paris, à la HEDs de Genève et à l'École du Vin de Changins, animatrice d'atelier sensoriel au Jardin Botanique de Neuchâtel, mandatée par l'UER AT

#### Destinataires

Cette formation s'adresse principalement aux enseignant-e-s généralistes dispensant des heures d'éducation nutritionnelle.

#### Mode d'inscription

Inscriptions individuelles uniquement

#### Dates

Mercredi 22.1.2020 de 10h à 17h.

#### Délai d'inscription

15 novembre 2019

#### Matériel des participant-e-s

Chaque participant-e apporte une spécialité culinaire, en rapport avec l'histoire de sa famille, de sa région ou de ses habitudes alimentaires, qui sera partagée à midi lors du repas en commun. Merci d'apporter votre vaisselle individuelle pour le repas de midi.

#### Frais

CHF 20.- pour la dégustation et la documentation

#### Contacts

Tél. : +41 21 316 95 70  
Fax : +41 21 316 24 21  
filieres-fca@hepl.ch  
candidat.hepl.ch/fc

#### Informations administratives

Filière Formation continue attestée  
Haute école pédagogique  
Avenue de Cour 33  
CH-1014 Lausanne

#### Inscriptions

Inscription en ligne ou bulletin d'inscription sous candidat.hepl.ch/fc