

Formation initiale

Module BP63ID-j

Eduquer à l'Alimentation pour tendre vers une société plus durable favorisant sa santé

3 ECTS

Formations concernées

Bachelor of arts pour l'enseignement dans le degré primaire

Eduquer à l'Alimentation, dès le plus jeune âge et de manière régulière, permet d'aborder des thématiques pertinentes afin de répondre aux questions de la société actuelle en termes de consommation alimentaire, de santé et de préservation de l'environnement. Elle permet aussi de développer ses perceptions sensorielles et physiologiques afin d'être à l'écoute de ses besoins et de créer un rapport serein face à l'alimentation.

Horaire

Lundi 14:15 - 17:45

Organisation du module

BP63ID-j Eduquer à l'Alimentation pour tendre vers une société plus durable favorisant sa santé

Cette approche expérimentale a comme intention d'apporter des connaissances et compétences pratiques et théoriques ainsi que de développer l'esprit critique et la réflexivité afin d'être outillé pour faire des choix de consommation alimentaire favorisant sa santé et de tendre vers une société plus durable.

Responsable du module

Ohayon Céline, UER AT
celine.ohayon@hepl.ch

Ce module vous conviendra si vous êtes intéressé·e par les thématiques en lien avec l'alimentation et souhaitez expérimenter des démarches interdisciplinaires.

Compétences travaillées

1
2
4
9

Prérequis

Aucune

Informations administratives

Service académique
Haute école pédagogique
Avenue de Cour 33
CH-1014 Lausanne

Thèmes et activités-clés

Apprentissages théoriques et pratiques (ateliers sensoriels et cuisine) autour des 5 thématiques en lien avec l'alimentation décrites ci-dessous :

- l'approche sensorielle où les 5 sens se retrouvent au centre de la découverte et de la familiarisation alimentaire ainsi que du développement du plaisir et du goût;
- l'approche nutritionnelle qui apprend à identifier les messages physiologiques que le corps envoie (faim, soif, satiété et rythmes biologiques) afin d'interpréter ses besoins nutritionnels et de savoir les dissocier de ses Tient compte de la spécificité en nutriments de chaque aliment permettant de comprendre les concepts d'une alimentation saine, variée et équilibrée;
- l'approche environnementale et durable de l'alimentation qui met en lumière les impacts de nos modes de consommation alimentaire sur la santé des individus et celle de l'environnement;
- la pratique culinaire qui permet de développer des gestes techniques spécifiques en cuisine tout en abordant les questions de consommation alimentaire à travers la réflexion au niveau des choix des ingrédients et du matériel utilisés pour réaliser les préparations;
- l'approche sociale et culturelle de l'alimentation et son impact sur la construction de son identité. Découverte, respect et partage des us et coutumes de chacun.

Modalités de travail

Cours théoriques, expérimentations, cuisine.

6 cours de 14h à 17h

Lundi 19 février : Cours 1 approche sociale et culturelle

Lundi 4 mars : Cours 2 approche sensorielle 1

Lundi 18 mars : cours 3 approche sensorielle 2

Lundi 8 avril : Cours 4 approche nutritionnelle

Lundi 22 avril : Cours 5 approche environnementale et durable

Lundi 6 mai : Cours 6 pratique culinaire

Niveaux de maîtrise évalués

- Manifester une compréhension critique des savoirs à enseigner afin de favoriser la création de liens significatifs chez l'élève (1)
- Présenter et adopter différents points de vue et concepts en se référant à des cadres théoriques (1)
- Créer des situations d'apprentissage favorisant l'interdisciplinarité et la diversité culturelle en vue d'optimiser l'intégration des connaissances (1)
- Repérer, comprendre et utiliser les ressources (littérature de recherche et littérature professionnelle, réseaux pédagogiques, associations professionnelles, banques de données) disponibles sur l'enseignement (2)
- Concevoir des activités d'enseignement-apprentissage variées, cohérentes et fondées aux plans didactique et pédagogique, et d'un niveau de complexité permettant la progression des élèves dans le développement de leurs compétences (4)
- Agir de manière responsable auprès des élèves pour que l'on puisse sans réserve recommander de lui confier un groupe (9)

Évaluation certificative

Examen oral en groupe

Examen oral sur les 5 thématiques

Ouvrages de base

Poulain, J-P. (2011). *Sociologies de l'alimentation*. Paris, France : PUF.

Théraulaz, Y., Ohayon, C. & Godinot, N. (2022). *Manger intelligent. Concilier le goût et la santé*. Lausanne, Suisse : EPFL Press.