



Clémantine

CLÉs d'une Meilleure
Alimentation à la caNTINE

Programme de formation Clémantine

➔ plus de 30 villes l'ont adopté !



Gratuit



Accessible
à tous



Adapté à tout
type de restauration
(autogestion/concession)



Ajustable
à toute taille
de commune



Testé par
4 villes pilotes



Formation
suivie par
552 personnes

Ludique, gratuit, accessible à tous et validé scientifiquement, le programme de formation Clémantine a pour objectif de **sensibiliser les personnes intervenant auprès des enfants pendant le repas** (animateurs, diététicien(ne)s, cuisiniers et agents de restauration) à l'importance de ce rendez-vous, tant pour l'alimentation des enfants et leur éducation, qu'à l'influence qu'ils peuvent avoir sur la prise alimentaire des enfants.

La formation se présente sous forme de **vidéos courtes et dynamiques**, alternant des séquences filmées et des animations (dessins, images, jeux...). Il existe à ce jour **28 modules vidéo** répartis en 4 chapitres :



La restauration
scolaire



L'alimentation
des enfants



Le goût
des enfants



Le cadre et
les encadrants

Le format pédagogique et interactif facilitant une appropriation des enseignements, **le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT)* a souhaité établir un partenariat avec l'Institut Danone** afin de faire bénéficier du programme Clémantine au plus grand nombre.

* Le CNFPT a audité toutes les vidéos Clémantine et validé qu'aucun produit de marque ou de message commercial direct ou indirect n'était présent.

Contact

Contact@formation-clemantine.com – institutdanone.org



@institutdanone



Institut Danone France



INSTITUT
DANONE
L'alimentation pour la santé

