

AIDE-MÉMOIRE POUR LA FORMATION DES BÉNÉVOLES DU PROGRAMME DE PETITS DÉJEUNERS À L'ÉCOLE

Pour assurer le service des petits déjeuners chaque matin, l'aide de bénévoles de la communauté est souvent essentielle. Qu'ils soient bénévoles ou membres de l'équipe-école, il est important d'assurer une formation adéquate pour assurer la pérennité du programme.

Cet aide-mémoire en lien avec la formation assure que tous les bénévoles soient dûment formés pour accomplir les tâches qui leur seront assignées afin de garantir l'accès aux élèves à un petit déjeuner nutritif de façon sécuritaire et efficace. Elle couvre des aspects essentiels tels que les protocoles de salubrité alimentaire, les politiques scolaires et l'utilisation du matériel. En suivant cette formation, les bénévoles acquerront les connaissances et compétences nécessaires pour créer un environnement de déjeuner accueillant, sécuritaire et bienveillant, ayant un impact positif sur la santé, l'apprentissage et le bien-être global des élèves.



AIDE-MÉMOIRE POUR LA FORMATION DES BÉNÉVOLES DU PROGRAMME DE PETITS DÉJEUNERS À L'ÉCOLE

1.	Préparation avant la formation
	Vérification des antécédents judiciaires complétée
	Guide de formation du bénévole remis et révisé (le cas échéant)
	Vidéo sur l'hygiène, la salubrité et la sécurité des aliments remise et visionnée
	Horaire convenu passé en revue
2.	Aperçu et mission du programme
	Expliquer les objectifs du programme et son impact sur la nutrition des élèves
	Présenter l'importance du déjeuner pour l'apprentissage et le développement
	Préciser le rôle de bénévole dans le soutien à la réussite des élèves
	Rappeler l'importance d'offrir les trois catégories d'aliments et d'offrir un petit déjeuner à tous les élèves qui le désirent.
3.	Politiques et procédures de l'école
	Procédures d'entrée et de sortie de l'école et consignes de sécurité
	Exigences en matière d'identification des visiteurs et procédure d'inscription à l'arrivée
	Procédures d'urgence (incendie, fermeture, incident médical)
	Exigences de confidentialité concernant les élèves
	Réponse en cas d'urgence liée aux allergies (procédures pour l'EpiPen™)
	Communication avec la personne responsable du programme
	Suivi des heures de bénévolat (si requis)
П	Politiques en matière de médias sociaux et de photographie

AIDE-MÉMOIRE POUR LA FORMATION DES BÉNÉVOLES DU PROGRAMME DE PETITS DÉJEUNERS À L'ÉCOLE

4. Hygiène et salubrité des aliments

	Procédures de lavage des mains et fréquence requise
	Utilisation adéquate des gants et moment où il faut les utiliser ou les remplacer
	Filet à cheveux/barbe et normes d'hygiène personnelle
	Contrôle de la température des aliments chauds et froids
	Pratiques sécuritaires de manipulation des aliments
	Sensibilisation aux allergènes et prévention de la contamination croisée
	Procédures de nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel
	Entreposage approprié des aliments
5.	Fonctionnement du programme
	Horaire quotidien et durée du service de petits déjeuners
	Procédures de mise en place de la zone de préparation et/ou de service
	Directives pour la préparation des aliments
	Utilisation du matériel (réchauds, distributeurs, etc.)
	Gestion des inventaires
	Procédures de nettoyage
	Protocoles de gestion des déchets et de recyclage
~X	
6.	Guide d'interaction avec les élèves
	Créer un environnement accueillant et inclusif
	Utiliser des techniques de communication adaptées à l'âge
	Encourager de saines habitudes alimentaires
	Gérer adéquatement les comportements des élèves
	Savoir quand faire appel au personnel scolaire
	Faire preuve de sensibilité culturelle et d'inclusivité

N'oubliez pas de prévoir un suivi après la première ou la deuxième période de bénévolat afin de vous assurer que la personne bénévole est bien intégrée et qu'elle apprécie son expérience de bénévolat!