



# SERVICE SANITAIRE

## RESTO-TROC ANGERS

Responsable du stage : Mme Lenaïck LEGEAY, animatrice de vie sociale à Resto-Troc

Lieu du stage : Resto-Troc, restaurant solidaire, 18 rue Louis Boisramé, 49100 Angers

Déplacements : Non, à priori. Eventuellement au sein d'Angers.

Accueil : Resto-Troc

Effectifs :

Période 1	Période 2	Période 3	Période 4
1 binôme	1 binôme	1 binôme	1 binôme

Structure :

Restaurant solidaire, à objectif de lutte contre les inégalités sociales et territoriales, lutte contre l'isolement, et encouragement à l'équilibre alimentaire. Etablissement proposant des repas variés et équilibrés, du lundi au vendredi, dans un cadre de partage et de convivialité, ouvert à tous quelle que soit sa situation socio-économique. Le mercredi est axé sur l'accueil des parents-enfants.

Emploi du temps type :

Equivalent d'un mi-temps, comprenant des temps de formations spécifiques, au sein de l'université, sur les thèmes nutrition et prévention de l'hygiène, des temps d'appropriation de rencontre du public et de définition des objectifs de prévention à déployer dans la structure, des temps d'atelier/de rencontre avec le public, puis un temps de retour sur expérience.

Les étudiants seront présent les midis de 11h30 à 14h, et certains mardi, mercredi et jeudi après-midi de 14 à 16h pour la réalisation d'ateliers :

- Mardi : thèmes à définir, avec autonomie des étudiants dans le choix des projets, appuyés par les salariés et bénévoles de Resto-Troc. Exemple de thèmes : le nutriscore, l'équilibre alimentaire, l'hygiène, le sommeil, ...
- Mercredi : temps famille : reconstitution d'un parcours santé sur le modèle de l'Hopital des Nounours à destination des enfants
- Jeudi : ateliers culinaires et de prévention autour de l'hygiène alimentaire, accompagné par les restaurateurs de Resto-Troc
- Interventions spécifiques lors de la semaine du goût.

Organisation globale du stage :

- Par binômes d'étudiants
- Période de formation initiale à l'université, sur les deux premières semaines : initiation à la médiation d'un groupe, notions de santé publique et prévention primaire, formation sur un thème parmi Nutrition et Hygiène
- Période d'approfondissement du projet : rencontre des acteurs au sein de la structure, rencontre du public, définition des axes de prévention à travailler, préparation des ateliers à mettre en place, définition/création des supports de communication selon l'âge
- Période d'ateliers
- Retour sur expérience, bilan et évaluation