

# RÉUSSIR SA VISITE EN SERVICE DE GARDE ÉDUCATIF

La préparation à deux est la clé ! En effet, c'est avec votre personne contact au sein du service de garde éducatif (gestionnaire, personnel éducateur, responsable alimentaire, etc.) que vous pourrez faire une préparation idéale.

## PETITS AMBASSADEURS

### À ABORDER

- Quand sera la présentation?
- Quel temps vous sera alloué?
- Quelles seront les installations disponibles pour vous (classe, bureau, cours, etc.)?
- Y a-t-il une rémunération possible en lien avec votre visite?
- Est-ce que le milieu a des directives précises?
- Est-ce que votre présentation entre dans le cadre d'un thème, d'une journée, d'une activité précise?
- Quels sont les objectifs pédagogiques visés par le service de garde en lien avec votre présentation?

### NOTES :

### LES BONS COUPS

Faire goûter ou présenter des aliments atypiques

Simuler une autocueillette sur le terrain de la garderie

Apporter des photos de votre ferme ou du matériel que vous utilisez

Organiser une activité en lien avec le menu du jour ou de la semaine

## ÉLÉMENTS DE LA PRÉSENTATION

- Quel est le niveau d'attention du groupe d'âge que vous rencontrerez?
- Si du nouveau matériel doit être créé (dessin, activité d'éveil des sens, recherche et trouve, etc.), il vous est recommandé de demander l'aide du personnel éducateur puisqu'il connaît bien les besoins de ses jeunes.

Quel matériel devra être produit par le personnel éducateur en amont?

- Il est important d'adapter votre façon de vous adresser aux jeunes que vous rencontrerez dépendamment de l'âge (dynamisme, engagement, articulation, vocabulaire, terme, etc.) donc n'oubliez pas de discuter de l'animation avec le personnel éducateur.

Qui animera quelle(s) partie(s)?

- Quand seront les moments clés pour aller au petit coin, pour se dégourdir, pour manger, etc.?

- Il peut être stimulant pour les enfants de leur présenter des produits sur place (faire découvrir, faire goûter, etc.). N'oubliez pas de vous informer au sujet des allergies.

Toutefois, il se peut que les aliments doivent passer par le ou la responsable alimentaire avant la présentation pour qu'il ou qu'elle les prépare (exemple : des bouts de pommes coupés de grandeur adéquate afin d'éviter les risques d'étouffement)

À quel moment les aliments seront remis au ou à la responsable alimentaire?

## NOTES :

