



STAGE ESCALAD'ART

Dates & horaires : du lundi 10 au vendredi 14 avril 2017 de 8h à 18h

Lieu : Salle des fêtes de Ramonville et espaces extérieurs

<https://goo.gl/maps/xdxsB7LYRtw>

Public : enfants de 5 à 11 ans - 24 participants maximum

Encadrement : 3-4 adultes pour 24 enfants

- Chris : responsable du stage, animatrice sportive, directrice de Sensactifs

- Apo : animatrice sportive permanente de Sensactifs responsable de l'activité escalade

- Céline : animatrice nature, stagiaire BPJEPS EEDD (Education à l'Environnement et Développement Durable) en alternance à Sensactifs

- Geoffrey : animateur sportif, stagiaire BPJEPS APT (Activités Physiques pour Tous) en alternance à Sensactifs

Tous les 4 encadrent les activités et les temps de vie quotidienne.

Un relais est organisé selon les effectifs notamment pour les temps d'accueils.



Objectifs pédagogiques des stages Tonus & Couleurs :

- prendre le temps pour que les enfants deviennent un peu plus autonomes
 - donner les moyens d'appréhender le vivre ensemble (vie collective et ses règles...) tout en permettant la construction de la personnalité de chacun
 - permettre aux enfants de découvrir de nouvelles activités et d'expérimenter
 - sensibiliser à l'éco-citoyenneté et à la découverte de l'environnement
- Projet Pédagogique complet téléchargeable sur notre site.*

Activités spécifiques du stage escalad'art

- apprentissage et/ou perfectionnement escalade. Au moyen de jeux et défis chacun pourra apprendre à grimper pas à pas. Sans puis avec matériel afin d'expérimenter aussi le travail en binôme assurer / grimper sous la surveillance / bienveillance d'Apo bien sûr !!
- activités artistiques et sensorielles pour approcher la nature et les éléments
- balade et jeux de découverte de l'environnement proche dont la nature
- sessions cuisine pour préparer les goûters
- petits et grands jeux adaptés à chaque moment : dynamique ou calme, dedans ou dehors, coopératif, en équipe... proposé par l'équipe ou demandé par les enfants
- espaces bibliothèque, jeux de société, jeux de construction, dessin, cocooning...

Planning semaine : (à titre indicatif)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------|---|------------------|------------------|---|--|
| 8h-10h | Accueil échelonné : Jeux libres, cuisine, activités artistiques manuelles, décorations, lecture etc selon les envies du moment! | | | | |
| 10h-12h | accueil, jeux de présentation et de connaissance, construction des règles de vie | ACTIVITES NATURE | ACTIVITES NATURE | journée balade pique-nique découverte canal du Midi et domaine de Cinquante + goûter | ACTIVITES NATURE et/ou ESCALADE |
| 12h-14h | Repas Temps calme coin bibliothèque et ludothèque (sieste aménageable) | | | | Repas + temps calme |
| 14h-16h | SESSION ESCALADE | SESSION ESCALADE | SESSION ESCALADE | | Prépa expo |
| 16h-16h30 | Goûter 100 % bio et/ou local : sirops, confitures, chocolat, pain et gâteaux faits maison | | | | Rencontre famille : expo nature + photos |
| 16h30-18h | Activités & jeux divers libres et encadrés - départ échelonné | | | | |



Infos pratiques :

- Goûter fourni mais prévoir un panier repas pour le midi (frigo et micro-ondes disponibles).
- Equipement escalade : une paire de baskets ou de rythmics (ex : <https://www.decathlon.fr/Acheter/rythmic> mais n'en achetez pas juste pour le stage !)
- Prévoir une tenue souple et un tee-shirt à manches courte sous le pull.
- Deux paires de chaussures : une pour dedans et une pour dehors (salissable)
- Prévoir une gourde, un petit sac-à-dos, un k-way et des changes si besoin

Tarifs & modalités : 150€ la semaine, tarif réduit 140€ pour les adhérents 2016, ajouter une réduction de 10€ pour un 2ème enfant de la même fratrie. Prévoir des arrhes de 50€ par enfant.

L'inscription se fait en ligne, marche à suivre sur notre site internet :

<http://sensactifs.org/stages/>

RECETTE D'UN GOUTER Le gâteau choco courge de chris (tout bio bien sûr!)



- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 200g de courge râpée (butternut, courgette... selon la saison!)
- 200g de chocolat noir dessert fondu
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure (ou 1 càc de bicarbonate)
- 1 pincée de sel



hop au four 25min à 180°C !

Miam miam, qui devinera les ingrédients parmi vos invités !?