

**L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT :
COMMENT CONCEVOIR DES REPAS ADAPTES ?**

Présentation :

Cette formation a pour but d'aider les participants à proposer des repas variés et adaptés aux besoins physiologiques et affectifs de l'enfant.

Nous reviendrons sur les notions essentielles tout en questionnant nos propres conceptions de l'alimentation. La formation sera rythmée par des ateliers participatifs à chaque étape du programme : jeux de rôles, débats, quizz, exercices.

Objectifs et compétences professionnelles visés

A l'issue de cette formation vous serez capable de :

- Identifier les groupes d'aliments de manière à proposer une alimentation équilibrée
- Définir les besoins nutritionnels du jeune enfant
- Concevoir des repas adaptés aux besoins du jeune enfant

Public visé :

Professionnels de la petite enfance exerçant en collectivité ou à domicile.

Intervenant :

Karen Ettetdgui, Infirmière titulaire d'un Master en pédagogie des sciences de la santé.

Prérequis :

Expérience professionnelle auprès de jeunes enfants.

Organisation de la formation :

Horaires : 9h à 12h30 et 13h30 à 17h00

Durée de la formation : 1 journée

Effectif : 6 personnes au minimum et 12 personnes au maximum

PSH : accessibilité des locaux pour les personnes à mobilité réduite

Formation Intra : Tarif => Nous consulter

Programme de formation :

Cette action de formation est animée en présentiel ou en FOAD "formation ouverte et/ou à distance"

JOUR 1 : Matin

- ❖ Accueil des participants, recueil de leurs attentes et présentation du programme de formation
- ❖ Positionnement des participants sur le sujet : questions, niveau de connaissance, leurs représentations

SAINTBIOSE Sasu - 3 Allée de l'économie - 67370 WIWERSHEIM

Tél : 06 51 15 91 22 E-mail : saintbiose@yahoo.com - www.saintbiose.com -

SIRET : 822 795 308 00029 Code APE 8690 F

**Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro : 44 67 05867 67 auprès du Préfet de la région GRAND EST
Référencement DATADOCK et certification QUALIOP1**

**L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT :
COMMENT CONCEVOIR DES REPAS ADAPTES ?**

- ❖ Définition des besoins nutritionnels de l'enfant
- ❖ Identification des différents groupes d'aliments et leurs équivalences
- ❖ Comprendre la notion d'équilibre alimentaire
- ❖ Évaluation : Les stagiaires devront proposer (individuellement ou en groupe selon le nombre de participants) un menu équilibré de restauration en crèche ou au domicile pour une semaine.

JOUR 1 : Après Midi

- ❖ Retour des stagiaires et débriefing de la matinée.
- ❖ Les comportements et habitudes alimentaires et leurs liens avec les cinq sens
- ❖ L'accompagnement de la diversification alimentaire
- ❖ Les allergies et intolérances alimentaires
- ❖ Les principaux régimes alimentaires
- ❖ Les principes de prévention des risques lors de l'achat des denrées
- ❖ Évaluation : les stagiaires répondront à un questionnaire mettant en avant plusieurs situations quotidiennement rencontrées.

Méthodes pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle de formation
 - Apports théoriques et pratiques
 - Un temps est prévu au démarrage de la formation pour l'évaluation des acquis et le recueil des attentes des stagiaires.
 - Échanges autour des représentations individuelles et sociales.
 - Exercices de mise en situations et jeux de rôles.
 - Les supports utilisés : PowerPoint et quizz et sondages en ligne, documents pédagogiques
 - Méthode pédagogique : Pédagogie active.
- La formation est construite afin de susciter l'intérêt et l'implication des stagiaires. Ils participent activement au déroulement de la formation : jeux de rôles, débats, quizz, échanges autour des expériences. Les contenus théoriques se dévoilent au fur et mesure des questions suscitées chez les stagiaires.
- Évaluation à l'aide d'une mise en situation et d'un questionnaire.

Mise en œuvre de moyens de compensation du handicap

Modalités d'évaluation et de suivi :

- ❖ Recueil des attentes des stagiaires et confrontation aux objectifs de la formation
- ❖ Évaluation des connaissances de stagiaires en début et en fin de formation
- ❖ Émargement des feuilles de présence

SAINTBIOSE Sasu - 3 Allée de l'économie - 67370 WIWERSHEIM

Tél : 06 51 15 91 22 E-mail : saintbiose@yahoo.com - www.saintbiose.com -

SIRET : 822 795 308 00029 Code APE 8690 F

**Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro : 44 67 05867 67 auprès du Préfet de la région GRAND EST
Référencement DATADOCK et certification QUALIOP1**

Programme de formation :

L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT : COMMENT CONCEVOIR DES REPAS ADAPTES ?

- ❖ Questionnaire d'évaluation de la formation portant sur l'atteinte de objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la transférabilité des acquis
 - ❖ A distance de la formation : analyse de la transférabilité des connaissances dans la pratique individuelle et collective par le biais d'un questionnaire adressé au service formation, et lors de l'entretien professionnel du stagiaire.
-