

L'alimentation du jeune enfant : Comment concevoir des repas adaptés ?

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 pédagogiques, aptitudes 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 Ettedgui, Infirmière titulaire d'un Master en pédagogie des sciences de la santé.

Prérequis : Expérience professionnelle auprès de jeunes enfants.

Organisation de la formation : 1 journée

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

Durée de la formation : 7 heures

Effectif : 6 personnes au minimum et 12 personnes au maximum

PSH : accessibilité des locaux pour les personnes à mobilité réduite

Tarif :

Formation Intra : Contactez-nous

Formation Inter : 220 € TTC net de Taxe par jour et participant

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
- ❖ Définition des besoins nutritionnels de l'enfant
- ❖ Identification des différents groupes d'aliments et leurs équivalences
- ❖ Comprendre la notion d'équilibre alimentaire
- ❖

L'alimentation du jeune enfant : Comment concevoir des repas adaptés ?

- ❖ 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 : pédagogie active et participative

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, échanges autour des expériences. Les contenus théoriques se dévoilent au fur et mesure des questions suscitées chez les stagiaires.

- Accueil des stagiaires dans une salle de formation
- 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
- Évaluation à l'aide d'une mise en situation et d'un questionnaire.

Mise en œuvre de moyens de compensation du handicap :

Saintbiose demande à être informé sur les situations de handicap des stagiaires afin d'adapter les modalités pédagogiques aux objectifs de la formation, et de prendre en compte les moyens de compensation du handicap.

Référent Handicap : Mme Werschner Sylvie 06 51 15 91 22

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
- ❖ 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.