

Alimentation et prise de repas de l'enfant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

DEFI
Mona JAMMAL
06.32.15.67.71
contact@ofdefi.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(vé) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Avoir 18 ans minimum.

Prérequis pédagogiques :

Aucun prérequis. Admission après un simple entretien. Contactez DEFI au 06 32 15 67 71.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

OBJECTIFS : • Connaître les bases de l'alimentation • Connaître les besoins nutritionnels de l'enfant de 0 à 6 ans • Explorer les recommandations en vigueur en lien avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS) • Concevoir des repas équilibrés et attractifs • Organiser et améliorer le temps du repas • Adopter une attitude éducative avec les enfants pendant le temps du repas • Développer une attitude bienveillante • Favoriser l'autonomie du tout-petit

Contenu et modalités d'organisation

I. Introduction : 1h30 - Accueil et présentation - Recueil des attentes des stagiaires afin d'adapter le contenu de la formation - Exprimer son vécu sur ses pratiques professionnelles II. De l'alimentation à la nutrition : 2h30 - Les familles d'aliments et l'équilibre alimentaire - La digestion - Les nutriments - Les aliments, la cuisine, la conservation, ustensiles et équipements adaptés - Les recettes au quotidien : techniques culinaires III. Les besoins nutritionnels du tout-petit : 3h00 - Les besoins fondamentaux - Les besoins nutritionnels - Les rythmes de l'enfant de 0 à 6 ans - Les régulations physiologiques et émotionnelles - Focus sur le biberon - Les principes et la mise en oeuvre de la diversification alimentaire - Les régimes alimentaires et les textures - Notions d'hygiène et de sécurité - Croissance et état de santé - Régurgitations et Reflux Gastro-OEsophagien IV. Le PNNS et les réglementations en vigueur en matière d'équilibre alimentaire et de conception des menus : 3h30 • Le PNNS - 1, 2, 3, 4 • Le GEMRCN - Le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ; - la mise à disposition de portions de taille adaptée à l'âge de l'enfant - du plan alimentaire au menus • La loi EGALIM - Les achats orientés bio et local - Les labels et signes de qualité - La mise en valeur des menus • Conception de menus selon la situation de chacun - Saisonnalité - Variété - Circuits courts - Plaisir V. Adopter une attitude éducative avec les enfants : 3h30 - Les règles de vie et codes sociaux - Maltraitance à table - Education nutritionnelle - Eduquer par le goût en stimulant les 5 sens - Créer des ateliers du goût pour mieux comprendre les comportements VI. Organiser et Améliorer le temps du repas : 3h30 - Ce que « manger » veut dire - Repenser le temps du repas selon le point de vue : o Sociologique (partage, ambiance, échanges, règles de vie, lien de confiance avec la famille) o Nutritionnel/physiologique (état de santé, croissance, hygiène) o Psychologique (émotions, estime de soi, autonomie) o Sensoriel (5 sens, goûter, déguster, ateliers VII. Analyse des pratiques : 3h00 - Posture bienveillante - Démarche d'accompagnement - Parler du repas aux parents VIII. Evaluation des acquis : 30 min -

...

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00278201	du 15/06/2022 au 17/06/2022	BAYONNE (64)	DEFI		Non éligible	FPC
00322180	du 02/05/2023 au 30/05/2023	BAYONNE (64)	DEFI		Non éligible	FPC
00322181	du 30/11/2023 au 19/12/2023	BAYONNE (64)	DEFI		Non éligible	FPC
00412929	du 02/10/2024 au 04/10/2024	Bayonne (64)	DEFI		Non éligible	FPC
00498052	du 07/04/2025 au 09/04/2025	Bayonne (64)	DEFI		Non éligible	FPC