

L'ALIMENTATION DU TOUT PETIT EN STRUCTURE D'ACCUEIL

Mise à jour le 12 juillet 2021

Objectifs

Maîtriser tous les aspects de l'alimentation des 0-3 ans

Public Visé

Personnel en charge de la prestation de restauration en EAJE, directeur(trice) de crèche, puériculteur(trice), éducateur(trice) de jeune enfant, diététicien(ne), gestionnaire et élus en charge de la petite enfance.

Pré Requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Approfondir et actualiser ses connaissances en matière d'alimentation du tout petit 0-3 ans
Connaître la réglementation et les recommandations du GEMRCN (Groupement d'étude de marchés Restauration collective Nutrition) relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis
Etablir des menus équilibrés
Savoir prendre en charge les enfants souffrant d'une allergie alimentaire

Méthodes et moyens pédagogiques

Vidéo-projection
Support écrit ou informatique
Exposés participatifs
Exercices d'application

Qualification Intervenant(e)(s)

Diététicienne

Parcours pédagogique

L'alimentation du tout-petit en question :

- Présentation des différentes familles d'aliments et de leurs intérêts nutritionnels
- L'alimentation lactée : allaitement et laits infantiles
- Les étapes de la diversification
- La formation des choix et préférences alimentaires chez l'enfant
- Erreurs fréquentes à éviter

Principes de l'équilibre alimentaire en crèche :

- Présentation du cadre réglementaire et des recommandations du GEMRCN
- Tour d'horizon des produits destinés aux enfants en bas âge.

Application concrète dans votre structure :

- Travail en sous-groupe en situation professionnelle
- Exercices pratiques sur la mise en place d'un menu et d'un plan alimentaire

Les allergies alimentaires pédiatriques :

- Qu'est-ce qu'une allergie ?
- Symptômes, manifestations
- Les traitements
- Les aliments les plus souvent mis en cause
- La diversification en cas d'allergie alimentaire
- Prise en charge d'un enfant allergique par la structure d'accueil :
 - En pratique : exemple de PAI (Plan d'Accueil Individualisé)
 - L'étiquetage des allergènes sur les aliments pré-emballés
 - Etudes de cas concrets

Méthodes et modalités d'évaluation

Formation en présentiel, réalisable en distanciel

Un test de connaissances et de positionnement sera réalisé au début et à la fin de la formation.

Un questionnaire de satisfaction sera administré à l'issue de la formation

Une évaluation à froid sera envoyée 3 mois après la formation

Modalités d'Accessibilité

Inscription au plus tard 4 semaines avant le début de la formation

Modalité d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap : nous consulter

Dates, horaires et lieux : retrouvez toutes les informations sur notre site internet

<https://pasteur-lille.fr/expertises/formations/>

Durée

14.00 Heures
2 Jours

Effectif

De 3 à 15 Personnes

Tarifs

Inter (Par Stagiaire) : **790.00 HT**
Intra (Par Jour) : **Nous consulter**



Contactez-nous !

SERVICE FORMATION

Tél. : 0320877271

Mail : formation@pasteur-lille.fr