

# L'ALIMENTATION DU TOUT PETIT EN STRUCTURE D'ACCUEIL

Mise à jour le 10 Novembre 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'Etude 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 :

- Définition, symptômes, manifestations et traitements.
- Aliments les plus souvent mis en cause.
- 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).
  - Etiquetage des allergènes sur les aliments pré-emballés.
  - Etudes de cas concrets.

## Méthodes et modalités d'évaluation

Formation en présentiel, réalisable en distanciel.

Test de connaissances et de positionnement en début et fin de la formation.

Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation.

Evaluation à froid envoyée 3 mois après la formation.

## Modalités d'Accessibilité

Inscription au plus tard 1 semaine 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](mailto:formation@pasteur-lille.fr)