

## FAIRE EVOLUER SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE

### L'alimentation en crèche

**Délai d'accès :** 1 semaine

**Public :** Tout professionnel de la petite enfance dont responsable de la direction et/ou de la cuisine

**Intervenant(s) :** Sylvie MARTY

Passionnée par l'aliment, elle est diététicienne libérale depuis 1995 dans les Landes. Elle a évolué en découvrant la dimension psycho-sociale de l'alimentation puis en approfondissant ses connaissances sur le comportement, la relation d'aide, la physiologie du goût, l'Education Thérapeutique du Patient... Elle exerce ses compétences au près des crèches et RAM depuis 2007.

**Méthodes pédagogiques :**

- Exposé théorique
- Mise en pratique : Etude de situation et jeux de rôles
- Outils et techniques d'animation dynamiques et impliquants
- Remise d'un support pédagogique

**Accessibilité :** Nous contacter

**Durée :** 21h (3 jours)

**Modalités :**  En salle DÉFI -  Dans votre structure

**Date(s) et Lieu(x) :**

**EN SALLE (DÉFI Bayonne)**

- 13/10, 14/10 et 16/11/2022
- 16/03, 17/03 et 04/04/2023
- 28/09, 29/09 et 17/10/2023

**SUR SITE** À définir avec la structure

**Tarif en financement employeur :**

**INTRA** Sur devis **INTER** 900€/personne

**Tarif en financement individuel :** 450€

**Évaluation des apports de formation :**

- Questionnaire avant et après la formation
- Questionnement oral régulier pour vérifier l'intégration des connaissances
- Mise en situation

Concevoir les menus ne sera plus un casse-tête, en effet cette formation vous accompagne à concevoir des menus équilibrés et en accord avec les recommandations en vigueur. Vous repartirez de cette formation avec tous les outils nécessaires qui facilitent la conception des menus en crèche. Cette formation vous éclairera sur les actualités des besoins nutritionnels du tout-petit, les étapes de la diversification actualisées, et l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas des tout-petits.

### OBJECTIFS

- Analyser les enjeux relatifs à l'alimentation en crèche
- Actualiser les connaissances sur la diversification alimentaire
- Acquérir une méthode pour élaborer les menus en tenant compte des besoins particuliers des 0-3 ans, de la réglementation en vigueur et des recommandations en vigueur
- Adapter les achats des denrées au contexte actuel et aux besoins des enfants

**PROGRAMME**

*Prérequis : aucun*

- 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. Les principes de l'équilibre nutritionnel : 3 h**
  - Les groupes d'aliments
  - La digestion et les rôles des nutriments
  - Les bases de la nutrition : quoi, quand, combien ?
  
- III. Les besoins nutritionnels des enfants de 0 à 3 ans : 2h30**
  - les apports nutritionnels du tout petit
  - La diversification alimentaire et les textures
  
- IV. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) et le GEMRCN : 3h**
  - 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
  - la prise en compte de besoins particuliers propres à l'alimentation infantile
  
- V. La loi EGALIM : 2h**
  - Les achats orientés bio et local
  - Les labels et signes de qualité
  
- VI. Du plan alimentaire au menu : 6h**
  - Réalisation du plan alimentaire selon les critères du GEMRCN
  - Classification des plats selon les fiches techniques
  - Conception des menus
  
- VII. Valoriser les menus : 2h30**
  - Présentation, affichage
  - Communication
  
- VIII. Evaluation des acquis : 0h30**
  - Quiz en début de formation
  - Quiz en fin de formation