

L'ALIMENTATION

Améliorer l'instant repas de l'enfant

Délai d'accès : 1 semaine

Accessibilité : Nous contacter

Public : Tout professionnel de la petite enfance et de l'enfance

Durée : 7h (1 jour)

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 a animé les « classes du goût » et accompagne les structures dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle.

Modalités : En salle DÉFI - Dans votre structure

Date(s) et Lieu(x) :

EN SALLE (DÉFI Bayonne ou autre lieu à définir)

- 21/05/2024

SUR SITE À définir avec la structure

Tarif en financement employeur :

INTRA Sur devis **INTER** à partir de 300€/personne

Tarif en financement individuel : 150€

Méthodes pédagogiques :

- Exposé théorique
- Mise en pratique : Etude de situation et jeux de rôles
- Outils et techniques d'animation active, dynamique et impliquantes
- Remise d'un support pédagogique

Évaluation des apports de formation :

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

Cette formation est un temps d'échange et d'apports qui vise à améliorer l'accompagnement de l'enfant de 3 mois à 12 ans pendant l'instant repas qui sera abordé du point de vue nutritionnel, psychologique et sensoriel, sociologique et environnemental. Cette analyse du repas vous permettra de proposer des repas adaptés à l'enfant, d'adopter la meilleure attitude pour rendre l'enfant autonome et heureux à table, de comprendre les sensibilités et les préférences des enfants, de faire du repas un moment de partage et de convivialité, de sensibiliser l'enfant à l'environnement

OBJECTIFS

- Définir l'acte alimentaire
- Décrire ce qui se joue pendant le repas de l'enfant
- Organiser et améliorer l'instant repas du point de vue nutritionnel, psychologique, sensoriel, social et environnemental.

PROGRAMME

Prérequis : aucun

I. Introduction : 30 min

- Accueil et présentation
- Recueil des attentes des stagiaires afin d'adapter le contenu de la formation
- Exprimer son vécu sur ses pratiques professionnelles

II. L'acte alimentaire : manger c'est quoi ? : 1h30

- Le « bon » repas
- Les points de vue nutritionnels, psychologiques et sensoriels, sociologiques et environnementaux

III. Le repas de l'enfant : 2h

- Nutrition, croissance, autorégulation
- Autonomie et valorisation, émotions
- L'éveil sensoriel à table
- La communication et règles de vie
- L'anti gaspi, le bio et l'environnement à table

IV. Organiser et améliorer le temps du repas : 2h30

- Repenser le temps du repas selon le point de vue :
 - Nutritionnel/physiologique
 - Psychologique
 - Sensoriel
 - Sociologique
 - Environnemental

V. Evaluation des acquis : 30 min

- Quiz en début de formation
- Quiz en fin de formation