

L'ALIMENTATION

Les bases de l'alimentation de l'enfant de 0 à 12 ans

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.

Date(s) et Lieu(x) :

EN SALLE (DÉFI Bayonne ou autre lieu à définir)

- 26/03/2024

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 vous éclairera sur les bases de l'alimentation. De la qualité nutritionnelle à la conception de menus équilibrés, vous participerez à l'élaboration de menus, de recettes en collectivité ou à la maison des enfants de 0 à 12 ans.

OBJECTIFS

- Actualiser les connaissances sur les bases de l'alimentation.
- Acquérir une méthode pour élaborer les menus en tenant compte des recommandations en vigueur et des besoins particuliers des enfants selon leur âge.
- Adapter les achats des denrées au contexte actuel et aux besoins des enfants.

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. Les principes de l'équilibre nutritionnel : 2h

- Les groupes d'aliments
- La digestion et les rôles des nutriments
- Les bases de la nutrition : quoi, quand, combien ?

III. Les besoins de l'enfant : 1h

- Les besoins caloriques et nutritionnels
- Les besoins émotionnels à table, les aliments réconfort

IV. Le PNNS, le GEMRCN, la loi EGALIM: 1h

- Recommandation du PNNS
- Le GEMRCN, les repas en collectivité
- La loi EGALIM : bases

V. La qualité nutritionnelle : 2h

- Les aliments de qualité
- Conception de menus de qualité destinés aux enfants

VI. Evaluation des acquis : 30 min

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