

ALIMENTATION ET PRISE DE REPAS DE L'ENFANT

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

PRÉREQUIS

Maîtriser les compétences de base en lecture et écriture du français

Pouvoir justifier (fiche de paye de moins de 3 mois) d'une activité salariée auprès d'un particulier employeur

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de préparer des repas équilibrés et attractifs à l'enfant et de l'accompagner dans la prise de ses repas, tout en favorisant son autonomie.

CONTENU DE LA FORMATION

SAVOIRS

- Les sept familles d'aliments et leurs qualités nutritionnelles.
- Les règles de base de l'alimentation et les recommandations en matière d'équilibre alimentaire (Plan National Nutrition Santé).
- Les besoins nutritionnels de l'enfant.
- Les techniques culinaires et les recettes du quotidien.
- Les équipements et les ustensiles de la cuisine.
- Les principaux modes de préparation et de cuisson des aliments.
- La conservation des aliments et du lait maternel.
- Le biberon : préparation, gestes et postures.
- Les régurgitations et le reflux gastro-œsophagien.
- Les principes de mise en œuvre de la diversification alimentaire.
- Le plaisir et le développement du goût autour du repas.
- Les différents régimes alimentaires liés, ou non, à des causes spécifiques.
- Les violences éducatives ordinaires et les stéréotypes de genre durant les repas.

SAVOIR-FAIRE

Préparer des menus de base équilibrés et variés en valorisant les circuits courts et la

saisonnalité des produits.

Concevoir les repas de l'enfant en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Donner le repas à l'enfant ou le faire participer par de la guidance verbale, visuelle, physique en valorisant les prises d'initiatives favorables à l'autonomie de l'enfant.

Ajuster ses gestes en fonction des capacités physiques et cognitives, des réactions et des comportements de l'enfant.

Utiliser les ustensiles et les équipements adaptés.

Organiser les repas en fonction des rythmes individuels des enfants.

Créer une ambiance chaleureuse et de partage, propice à la qualité des échanges.

Accompagner l'enfant dans la découverte de nouvelles expériences autour de l'alimentation pour stimuler ses cinq sens lors de la prise des repas.

Adapter les repas selon l'état de santé de l'enfant et selon les habitudes familiales.

Gérer le collectif lors de la prise des repas en transmettant les limites et en favorisant l'intégration progressive des codes sociaux aux enfants.

Renforcer le lien de confiance avec la famille et harmoniser les pratiques en échangeant quotidiennement sur les évolutions de l'enfant.

Développer une démarche de questionnement sur ses pratiques et son accompagnement, afin d'adopter une posture de bientraitance.

Transmettre les informations utiles à la famille et aux professionnels en utilisant des outils adaptés

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Inter'Val Formation possède des locaux équipés (plateaux techniques, équipement informatique...) et adaptés aux apprentissages théoriques et techniques.

L'alternance de diverses méthodes pédagogiques (apports théoriques, vidéos éducatives, exercices pratiques en individuel et en groupe, mises en situation, jeux de rôles) permet d'assurer une compréhension efficace et une application pratique des connaissances en situation professionnelle.

ÉVALUATION DE LA FORMATION / SANCTION DE LA FORMATION

Nos évaluations, utilisant des outils variés comme les QCM, les mises en situation et les projets pratiques, visent à mesurer, ajuster et certifier les compétences des apprenants tout en assurant une amélioration continue de nos formations.

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée de la formation : 21 h

Effectif : 12 stagiaires maximum par groupe

