



REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:

- Actions de formation

FORMATION INTRA-ENTREPRISE

Public

Groupe de 10 à 12 pers.

Personnel de la petite enfance

Pré-requis

Pas de pré-requis

Moyens pédagogiques d'encadrement

Diététicienne-nutritionniste
Formatrice PNNS spécialisée
dans l'alimentation du jeune
enfant

Durée

21 h

Dates et Lieux

A définir en fonction de
l'organisation de
l'entreprise

Accessibilité PMR

Délai de mise en place

3 mois

Contact

Marjorie Lavaud

Référent du pôle Jeunesse et
famille

mlavaud@defisantenutrition.fr

02 98 43 99 17

07 60 56 49 07

3000 € net

(sans frais de vie et
déplacement)

Défi santé nutrition



Alimentation de l'enfant de moins de 3 ans

Objectifs pédagogiques

- Accompagner l'enfant dans son éducation alimentaire
- Préparer des repas variés, équilibrés et adaptés aux jeunes enfants

Compétences visées

- Accompagner la mise en place de la diversification et des choix des denrées alimentaires
- Savoir adapter les repas selon les spécificités de l'enfant
- Savoir préparer les repas et le biberon dans le respect des règles d'hygiène
- Connaître l'évolution du goût

Programme

- Réactualisation des connaissances sur les besoins nutritionnels et la diversification du jeune enfant
- Elaboration de plats à texture modifiée et adaptée selon les âges
- Education au goût et le refus alimentaire, et préparation de menus favorisant l'éducation au goût
- Elaboration de plats en lien avec les refus alimentaires
- Alimentation selon les spécificités de l'enfant (allergies, constipation, obésité...) et préparation culinaire répondant à ces particularités
- Elaboration de plats en lien avec les différents « régimes alimentaires »

Modalités pédagogiques

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques dont ateliers culinaires, et de mise en situation.

La pédagogie prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes du quotidien.

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'en apprécier les résultats

- Feuilles d'émargement
- Exercices
- Etude de cas
- Ateliers cuisiner

Modalités d'évaluation et de validation

- Questionnaire d'évaluation initial et final
- Questionnaire de satisfaction
- Délivrance d'une attestation de stage à chaque participant

✓ 95% des stagiaires savent comment adapter les repas des enfants selon les âges