



**Qualiopi** ➤  
processus certifié

■ ■ REPUBLIQUE FRANCAISE

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@defisantenustration.fr](mailto:mlavaud@defisantenustration.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'émergence
- 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