



**Qualiopi**   
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE 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 l'enfance

### Pré-requis

Pas de pré-requis

### Moyens pédagogiques d'encadrement

Diététicienne-nutritionniste spécialisée dans l'alimentation de l'enfant

### Durée

7 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@defisantennutrition.fr](mailto:mlavaud@defisantennutrition.fr)

02 98 43 99 17

07 60 56 49 07

**900 € net**

(sans frais de vie et déplacement)

## Défi santé nutrition

### Posture et accompagnement au temps repas

#### Objectifs pédagogiques:

- Accompagner l'enfant au temps repas dans son éducation alimentaire

#### Compétences visées:

- Permettre à l'enfant de développer ses goûts et d'être à l'écoute de ses faims
- Développer une posture professionnelle face à certains comportements alimentaires

#### Programme :

- Echange et partage des pratiques professionnelles
- Réactualisation des connaissances sur les besoins nutritionnels de l'enfant
- Développement du goût chez l'enfant : évolution du goût chez l'enfant, les dégoûts, les refus alimentaires et les pratiques éducatives
- Le rôle des adultes dans l'accompagnement du repas

#### Modalités pédagogiques :

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques 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

#### 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 leur repas par rapport à leur rythme de travail