

Bloc de compétences BC08.01

Repas de l'enfant

Bloc visant la certification

Assistant maternel / Garde d'enfants / code RNCP 34691

COMPÉTENCES ATTESTÉES

ORGANISER LES REPAS EN COLLABORATION AVEC LE PARTICULIER EMPLOYEUR AFIN DE GARANTIR LE BIENÊTRE DE L'ENFANT


- Intégrer les règles de l'équilibre, des régimes et des allergies alimentaires
- Planifier sur une durée déterminée, des menus variés et équilibrés pour l'enfant
- Gérer les stocks et les achats des denrées alimentaires nécessaires à l'alimentation de l'enfant dans le respect des règles de saisonnalité et de conservation et du budget du particulier employeur


CUISINER DES PLATS ÉQUILIBRÉS POUR L'ENFANT AFIN DE CONTRIBUER À SON DÉVELOPPEMENT GLOBAL ET À SA BONNE CROISSANCE


- Préparer les aliments, les équipements et les ustensiles culinaires nécessaires à la préparation
- Suivre les recettes et sélectionner les modes de cuisson
- Utiliser et entretenir les équipements électroménagers et les matériels de cuisine domestiques courants
- conformément aux notices et aux consignes transmises par l'employeur

ACCOMPAGNER L'ENFANT DANS SES APPRENTISSAGES DURANT LES REPAS AFIN DE CONTRIBUER À SON ÉPANOUISSEMENT ET À SON AUTONOMIE

- Préparer des repas adaptés en prenant en compte les régimes alimentaires, les prescriptions médicales de l'enfant et les souhaits du particulier employeur
- Mettre en place un environnement propice au déroulement du repas
- Utiliser les matériels et les techniques adaptés aux repas de l'enfant
- Faire participer l'enfant à la prise de repas en le guidant
- Transmettre les règles sociales, de sécurité et d'hygiène
- Transmettre les informations et observations liées à l'alimentation de l'enfant au particulier employeur

 56 heures

 Mise en situation professionnelle

 Remise d'un certificat de compétence

Prérequis

Connaissance du français courant lu et écrit

Projet professionnel validé pour exercer au domicile du particulier employeur

Capacités physiques nécessaires pour s'occuper d'une tierce personne en toute sécurité

12 Evaluations Bloc réalisées*

100% de réussite

*Année 2021-2022



MODULES THÉMATIQUES PRECONISÉS

MIEACQ21 : Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien

Objectifs du module : À l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de réaliser des repas répondant aux besoins nutritionnels de chacun. Il pourra participer aux achats, s'assurer de la bonne gestion des stocks et entretenir les différents équipements utilisés en privilégiant des pratiques écoresponsables.

Durée : 21 heures - 3 jours

Public : SPE, ASSMAT, DE, Autre public

Eligibilité : CPF - PDC

MIAPRE21 : Alimentation et prise de repas de l'enfant

Objectifs du module : À l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de proposer des repas équilibrés et attractifs à l'enfant et de l'accompagner dans la prise de ses repas, tout en favorisant son autonomie.

Durée : 21 heures - 3 jours

Public : SPE, ASSMAT, DE, Autre public

Eligibilité : CPF - PDC

MITAE21 : Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant

Objectif du module : À l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de reconnaître les troubles alimentaires de l'enfant et pourra ajuster sa préparation des repas ainsi que son accompagnement.

Durée : 14 heures - 2 jours

Public : SPE, ASSMAT, DE, Autre public

Eligibilité : CPF - PDC

