

# P.11a Parcours de spécialisation

## Préparation des repas et arts de la table

### Option AMGE

Institut ARITAS formation

## OBJECTIFS DU PARCOURS

### Développer ses compétences culinaires adaptées à l'âge et aux régimes alimentaires

🕒 56 heures

✓ Remise d'une Attestation de spécialisation

## MODULES THÉMATIQUES

### MIACQ21 : Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien

Bloc de compétence correspondant : BC08.01/ BC12.01/BC16.01

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

Bloc de compétence correspondant : BC08.01

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

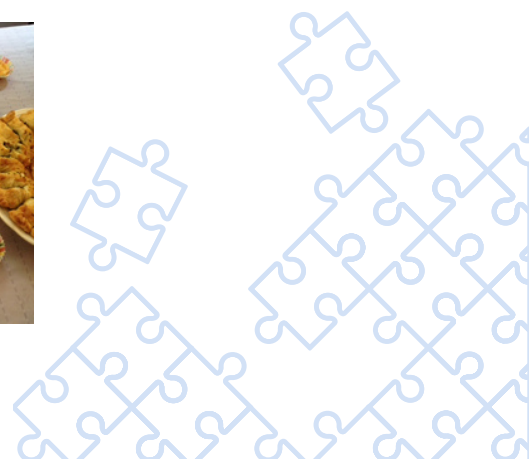
### MITAE21 : Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant

Bloc de compétence correspondant : BC08.01

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

“ J'ai suivi cette formation car avant Chloé, je n'avais jamais gardé de bébé. je n'étais pas très à l'aise pour préparer les biberons et les repas. J'avais peur de mal faire, qu'ils soient inadaptés ou mal dosés. Maintenant je suis beaucoup plus confiante et le moment du repas est devenu un de mes moments préférés de la journée!  
Marguerite, Garde d'enfants ”



# MIEACQ21

Bloc de Compétence  
BC 08.01/ BC12.01/ BC16.01 - SPE

Parcours de spécialisation  
P.11a - P.11b - P.11c

## PUBLIC

Salarié du particulier employeur (SPE)  
Assistant maternel (ASSMAT)  
Demandeur d'emploi (DE)  
Autre public

## PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base  
( Lire, écrire, compter )

## DURÉE

21 heures - 3 jours

## EFFECTIF

12 apprenants

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Présentiel

## DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

Co-construction selon les modalités  
du financement ( nous contacter )

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, mises en situation, exercices  
guidés, création d'outils

## SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET MATÉRIEL UTILISÉ

Kits pédagogiques  
Supports interactifs  
Outils multimédias

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'INSCRIPTION

Consultez notre site internet, rubrique :  
Formation continue

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation formative tout au long du stage

## FINANCEMENT

PDC : pris en charge pour les SPE  
et ASSMAT  
CPF et / ou abondement

## TARIF

420 Euros TTC

## LIEUX DE LA FORMATION

PARIS - Ile de France - PACA

## FRAIS DE DOSSIER ET D'INSCRIPTION

Gratuit

## NOS LOCAUX

Au cœur de la ville à proximité des moyens  
de transport  
Dans le cas où vous seriez en situation  
de handicap, contactez notre référent :  
referent.handicap@aritasgroupe.fr



## Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette 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.



### PROGRAMME DE FORMATION

Les 7 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 règles d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas  
Le stockage des aliments : emplacements, règles de stockage et contenants écologiques  
Les techniques culinaires et recettes du quotidien  
Les équipements et les ustensiles de la cuisine  
Les principaux modes de préparation et de cuisson des aliments  
L'achat en vrac et ses contenants Le locavorisme La lutte contre le gaspillage et le zéro déchet  
Les produits de substitution à même de remplacer le sel, le sucre et les matières grasses

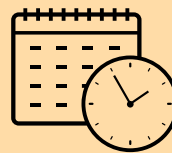


### COMPÉTENCES VISÉES

Respecter son budget ou un budget défini au préalable avec le particulier employeur pour faire des courses puis gérer les stocks.  
Faire les courses sur Internet et gérer la livraison.  
Mettre en place un menu journalier, hebdomadaire selon les saisons et les besoins du particulier employeur ou de l'enfant.  
Choisir et suivre une recette en respectant les recommandations du PNNS.  
Utiliser, nettoyer, ranger et entretenir le matériel et les équipements de la cuisine.  
Maîtriser les différents types de cuisson. Présenter un repas de façon agréable.  
Sensibiliser le particulier employeur, les parents et/ou les enfants aux pratiques écoresponsables autour du repas.  
Trier ses déchets et/ou utiliser un compost.  
Appliquer les principes d'économie d'effort et de prévention des troubles musculosquelettiques durant les courses et la préparation des repas.

### CALENDRIER

De 9h00 à 17h00



samedi 14 janvier au samedi 28 janvier 2023  
dimanche 15 janvier au dimanche 29 janvier 2023  
samedi 4 mars au samedi 18 mars 2023  
dimanche 5 mars au dimanche 19 mars 2023  
lundi 24 avril au mercredi 26 avril 2023  
samedi 3 juin au samedi 17 juin 2023  
dimanche 4 juin au dimanche 18 juin 2023  
lundi 24 juillet au mercredi 26 juillet 2023  
samedi 9 septembre au samedi 23 septembre 2023  
dimanche 10 septembre au dimanche 24 septembre 2023  
samedi 18 novembre au samedi 2 décembre 2023  
dimanche 19 novembre au dimanche 3 décembre 2023  
lundi 18 décembre au mercredi 20 décembre 2023

#### Contact Inscription

86 rue Cardinet - 75017 PARIS  
Tel. 01.42.93.48.82  
contact@aritasgroupe.fr  
www.aritasgroupe.fr

Version décembre 2022



### OBJECTIFS 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.**



### PROGRAMME DE FORMATION

Les besoins nutritionnels de l'enfant  
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

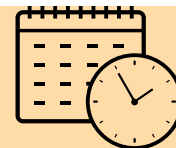


### COMPÉTENCES VISÉES

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 5 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 bienveillante.

### CALENDRIER

De 9h00 à 17h00



samedi 4 février au samedi 18 février 2023  
jeudi 27 avril au samedi 29 avril 2023  
samedi 24 juin au samedi 8 juillet 2023  
dimanche 25 juin au dimanche 9 juillet 2023  
samedi 30 septembre au samedi 14 octobre 2023  
dimanche 1 octobre au dimanche 15 octobre 2023  
mercredi 25 octobre au vendredi 27 octobre 2023  
mardi 26 décembre au jeudi 28 décembre 2023

#### PUBLIC

Salarié du particulier employeur (SPE)  
Assistant maternel (ASSMAT)  
Demandeur d'emploi (DE)  
Autre public

#### PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base  
( Lire, écrire, compter )

#### DURÉE

21 heures - 3 jours

#### EFFECTIF

12 apprenants

#### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Présentiel

#### DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

Co-construction selon les modalités du financement ( nous contacter )

#### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, mises en situation, exercices guidés, création d'outils, cas pratique

#### SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET MATÉRIEL UTILISÉ

Kits pédagogiques  
Supports interactifs  
Outils multimédias

#### MODALITÉS ET DÉLAIS D'INSCRIPTION

Consultez notre site internet, rubrique :  
Formation continue

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation formative tout au long du stage

#### FINANCEMENT

PDC : pris en charge pour les SPE  
et ASSMAT  
CPF et / ou abondement

#### TARIF

420 Euros TTC

#### LIEUX DE LA FORMATION

PARIS - Ile de France - PACA

#### FRAIS DE DOSSIER ET D'INSCRIPTION

Gratuit

#### NOS LOCAUX

Au cœur de la ville à proximité des moyens de transport  
Dans le cas où vous seriez en situation de handicap, contactez notre référent :  
referent.handicap@aritasgroupe.fr



#### Contact Inscription

86 rue Cardinet - 75017 PARIS  
Tel. 01.42.93.48.82  
contact@aritasgroupe.fr  
www.aritasgroupe.fr

## Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.



### PROGRAMME DE FORMATION

Les règles de base de l'alimentation et les recommandations officielles en matière d'équilibre alimentaire  
La place des émotions et de l'estime de soi dans les comportements alimentaires  
Les liens de cause à effet entre alimentation et psychologie  
Le sucre et ses impacts sur le développement et le comportement de l'enfant  
Les principaux troubles alimentaires : symptômes et facteurs  
Les allergies et les intolérances alimentaires La néophobie alimentaire



### COMPÉTENCES VISÉES

Concevoir des repas attractifs permettant leur qualité nutritionnelle et l'éveil des sens de l'enfant.  
Transmettre l'acquisition de saines habitudes alimentaires aux enfants.  
Utiliser des ressources ludiques et adopter une posture appropriée pour aider l'enfant dans sa relation à la nourriture.  
Mettre en place toute mesure visant à prévenir l'obésité infantile.  
Repérer les différents troubles alimentaires, leurs causes et cerner leurs impacts sur le développement global de l'enfant.  
Gérer les refus de l'enfant et mettre en place des stratégies.  
Repérer et identifier les conduites à risques chez les enfants.  
Questionner et dialoguer avec la famille à propos de leurs habitudes alimentaires.  
Informer/alerter les parents des signes d'une alimentation déséquilibrée et les orienter vers les professionnels compétents si besoin.

#### PUBLIC

Salarié du particulier employeur (SPE)  
Assistant maternel (ASSMAT)  
Demandeur d'emploi (DE)  
Autre public

#### PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base  
( Lire, écrire, compter )

#### DURÉE

14 heures - 2 jours

#### EFFECTIF

12 apprenants

#### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Présentiel

#### DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

Co-construction selon les modalités  
du financement ( nous contacter )

#### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, cas pratique, mises en situation,  
exercices guidés, création d'outils, vidéos  
pédagogiques

#### SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET MATÉRIEL UTILISÉ

Kits pédagogiques  
Supports interactifs  
Outils multimédias

#### MODALITÉS ET DÉLAIS D'INSCRIPTION

Consultez notre site internet, rubrique :  
Formation continue

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation formative tout au long du stage

#### FINANCEMENT

PDC : pris en charge pour les SPE  
et ASSMAT  
CPF et / ou abondement

#### TARIF

280 Euros TTC

#### LIEUX DE LA FORMATION

PARIS - Ile de France - PACA

#### FRAIS DE DOSSIER ET D'INSCRIPTION

Gratuit

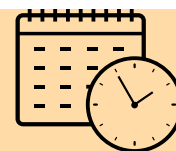
#### NOS LOCAUX

Au cœur de la ville à proximité des moyens  
de transport  
Dans le cas où vous seriez en situation  
de handicap, contactez notre référent :  
referent.handicap@aritasgroupe.fr



### CALENDRIER

De 9h00 à 17h00



lundi 20 février au mardi 21 février 2023  
samedi 25 mars au samedi 1 avril 2023  
dimanche 26 mars au dimanche 2 avril 2023  
mardi 2 mai au mercredi 3 mai 2023  
lundi 17 juillet au mardi 18 juillet 2023  
samedi 21 octobre au samedi 28 octobre 2023  
dimanche 22 octobre au dimanche 29 octobre 2023  
jeudi 21 décembre au vendredi 22 décembre 2023

Contact Inscription

86 rue Cardinet - 75017 PARIS  
Tel. 01.42.93.48.82  
contact@aritasgroupe.fr  
www.aritasgroupe.fr