

P.11a Parcours de spécialisation

Préparation des repas et arts de la table

Option AMGE

ARITAS Sud

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

MIEACQ21 : 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

Nice - Toulon
Départements : 04, 05, 13, 83 et 84

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



Site Toulon De 9h00 à 17h00

samedi 18 février au samedi 4 mars 2023
dimanche 19 février au dimanche 5 mars 2023
samedi 9 septembre au samedi 23 septembre 2023
dimanche 10 septembre au samedi 24 septembre 2023
samedi 28 octobre au samedi 11 novembre 2023
dimanche 29 octobre au dimanche 12 novembre 2023

dimanche 15 janvier au dimanche 29 janvier 2023
dimanche 23 janvier au dimanche 7 mai 2023
dimanche 27 mai au dimanche 11 juin 2023
dimanche 10 septembre au dimanche 24 septembre 2023

Site Nice De 13h00 à 20h00

samedi 14 janvier au samedi 28 janvier 2023
samedi 22 avril au samedi 6 mai 2023
samedi 27 mai au samedi 10 juin 2023
samedi 9 septembre au samedi 23 septembre 2023

Contact Inscription Nice

10 bis, rue de Rivoli
06000 NICE
Tél. 04.89.08.16.55.
contact@aritas-sud.fr
www.aritasgroupe.fr

Contact Inscription Toulon

167, avenue Vauban
83000 TOULON
Tél. 04.94.63.07.89.
contact@aritas-sud.fr
www.aritasgroupe.fr

MIAPRE21

Bloc de Compétence
BC 08.01 - SPE

Parcours de spécialisation
P.11a

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

Nice - Toulon
Départements : 04, 05, 13, 83 et 84

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



Alimentation et prise de repas de l'enfant



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

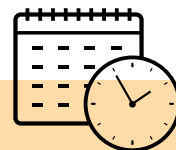
Les besoins nutritionnels de l'enfant
Les principaux modes de préparation et de cuisson des aliments
La conservation des aliments et du lait maternel Le biberon : préparation, gestes et postures
Les régurgitations et le reflux gastro-œsophagien
Les principes de mise en œuvre de la diversification alimentaire
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 bientraitante.

CALENDRIER



Site Toulon De 9h00 à 17h00

samedi 14 janvier au samedi 28 janvier 2023
dimanche 15 janvier au dimanche 29 janvier 2023
dimanche 16 juillet au dimanche 30 juillet 2023

Site Nice De 9h00 à 17h00

dimanche 19 février au dimanche 5 mars 2023
dimanche 18 juin au dimanche 2 juillet 2023
dimanche 22 octobre au dimanche 5 novembre 2023

Site Nice De 13h00 à 20h00

samedi 18 février au samedi 4 mars 2023
samedi 17 juin au samedi 1 juillet 2023
samedi 21 octobre au samedi 4 novembre 2023

Contact Inscription Nice

10 bis, rue de Rivoli
06000 NICE
Tél. 04.89.08.16.55.
contact@aritas-sud.fr
www.aritasgroupe.fr

Contact Inscription Toulon

167, avenue Vauban
83000 TOULON
Tél. 04.94.63.07.89.
contact@aritas-sud.fr
www.aritasgroupe.fr

MITAE21

Bloc de Compétence
BC 08.01 - SPE

Parcours de spécialisation
P.11a

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

Nice - Toulon
Départements : 04, 05, 13, 83 et 84

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



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.

CALENDRIER

Site Toulon De 9h00 à 17h00

samedi 4 février au samedi 11 février 2023
dimanche 6 août au dimanche 13 août 2023
samedi 30 septembre au samedi 7 octobre 2023
dimanche 1 octobre au dimanche 8 octobre 2023
samedi 18 novembre au samedi 25 novembre 2023
dimanche 19 novembre au dimanche 26 novembre 2023

Site Nice De 9h00 à 17h00

dimanche 5 février au dimanche 12 février 2023
dimanche 19 novembre au dimanche 26 novembre 2023

Site Nice De 13h00 à 20h00

samedi 4 février au samedi 11 février 2023
samedi 18 novembre au samedi 25 novembre 2023

Contact Inscription Nice

10 bis, rue de Rivoli
06000 NICE
Tél. 04.89.08.16.55.
contact@aritas-sud.fr
www.aritasgroupe.fr

Contact Inscription Toulon

167, avenue Vauban
83000 TOULON
Tél. 04.94.63.07.89.
contact@aritas-sud.fr
www.aritasgroupe.fr