

Approche globale et évolutive de l'alimentation de la petite enfance à l'adolescence - Option AMGE

Nutrition infantine adaptée: Respecter les besoins et prévenir les troubles alimentaires

PARCOURS DE SPÉCIALISATION N°11.A

⌚ 42 heures

✓ Remise d'une Attestation de spécialisation

MODULES

Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant

Réf: MITAE21

Bloc de compétences correspondant : BC07.02

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 : 21 heures - 3 jours

Public : SPE, ASSMAT, DE, Autre public

Module éligible aux financements : CPF - PDC

Alimentation et prise de repas de l'enfant

Réf: MIAPRE21

Bloc de compétences correspondant : BC07.02

Objectifs du module : À l'issue de la formation, l'apprenant 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

Module éligible aux financements : 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 ”

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 / Téléformation

DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, vidéos pédagogiques, exercices
guidés, cas pratiques, création d'outil

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
Autres (Nous contacter)

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



Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, l'apprenant 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/alерter les parents des signes d'une alimentation déséquilibrée et les orienter vers les professionnels compétents si nécessaire.

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 / Téléformation

DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, vidéos pédagogiques, exercices
guidés, cas pratiques, création d'outil

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
Autres (Nous contacter)

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



Alimentation et prise de repas de l'enfant



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, l'apprenant 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.