

Bloc de compétences BC07.02

Repas de l'enfant

Bloc visant la certification

Assistant maternel / Garde d'enfants / code RNCP 37795

Date de l'enregistrement par le certificateur IPERIA le 19 juillet 2023.

10 évaluations Bloc
réalisées*

100% de réussite

*Année 2024

12 blocs prescrits. 2 abandons



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

 42 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

MODULES THÉMATIQUES PRECONISÉS

Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant

Réf: MITAE21

Objectif du module : 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.

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

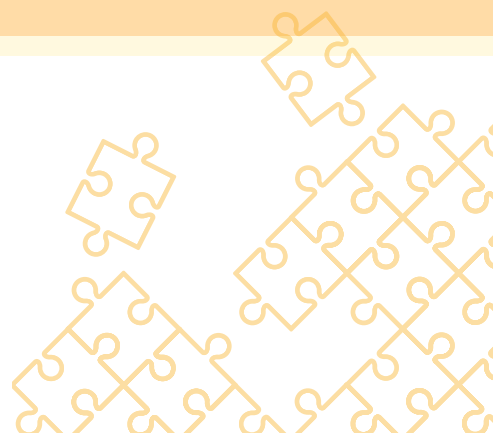
Réf: MIAPRE21

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



Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant

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



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.

Alimentation et prise de repas de l'enfant

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



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.