

Objectifs

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 :

Savoirs

- 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.

Aptitudes

- 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.

3 jours
21 heures
Réf MIAPRE
Pré-requis pédagogique :
aucun
Public : Tout salarié-e.
Salarié.e du
Particulier Employeur
De 10 à 12 participants-es

Méthodes et support pédagogiques :

- Apports théoriques
- Travail individuel et en sous-groupe
- Interactions stagiaires/formatrice
- Mise en situation
- Étude de cas

Évaluation :
Présentation des travaux de recherches

Intervenante :

Leïla CESAIRE
Diététicienne / Nutritionniste