

LE REPAS DES TOUT-PETITS : DIETETIQUE ET PSYCHOLOGIE

CONTEXTE

« L'alimentation des trois premières années de la vie de l'enfant est primordiale et conditionne sa santé future. Pour couvrir correctement ses besoins nutritionnels et lui assurer ainsi une bonne croissance, son alimentation doit être diversifiée et adaptée. Cette période de la petite enfance marque également son éveil au goût, aux saveurs et au partage autour de la table. L'expérience de la satisfaction alimentaire, en lien avec le plaisir/déplaisir, participera au développement psychologique du tout-petit. »

COMPETENCES DEVELOPPEES ET CONTENU

Connaître les besoins nutritionnels du tout petit.

La digestion

Les nutriments

Les apports nutritionnels selon les âges.

Connaître l'intérêt nutritionnel des aliments chez le tout petit.

Les groupes d'aliments.

L'équilibre alimentaire

La diversification alimentaire

Avoir quelques repères pour mieux comprendre certaines difficultés rencontrées au moment du repas.

Education alimentaire

Eveil sensoriel

Troubles et pathologies alimentaires

Réaliser des menus adaptés à différents âges et au fonctionnement de la structure.

Exercices pratiques de composition de menus et analyse nutritionnelle

Connaître l'organisation orale du tout petit traversant son développement psycho-affectif

Apaisement physiologique par l'alimentation

Alimentation et relation

Fonction « plaisir » dans le nourrissage et ses enjeux

Troubles alimentaires chez le tout-petit

METHODES ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Un tour de table des acquis et attentes est effectué en début de formation afin d'ajuster si besoin le déroulement de l'action. Les objectifs de formation ne peuvent être changés.

Apports théoriques et échange interactifs avec les participants

Exercices pratiques et mise en situation

Travail de groupe et analyse de la pratique

Livret de formation transmis

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Une salle adaptée à la formation

Un PC et un vidéoprojecteur

Matériel pédagogique : diaporama, exercices pratiques.

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS ET DE LA SATISFACTION

Evaluation des acquis sous forme de QCM (questionnaires pré et post session, quizz intermédiaire) et de mise en situation

Un questionnaire d'évaluation à chaud de la satisfaction sera rempli par chaque stagiaire suivi d'une évaluation globale sous forme de tour de table.

Une évaluation « à froid » sous forme de questionnaire sera envoyée un mois après la formation aux stagiaires et aux commanditaires.

Bilan et comptes rendus envoyés aux commanditaires de la formation.

Pour tout renseignement ou inscription, merci de nous contacter :

04 78 72 16 66 / cnacci@carrel.fr / www.carrel.fr

N° de SIRET : 424 660 314 00024 Code APE : 8559A

Enregistré auprès du Préfet de la région ARA sous le N° 82 69 06 463 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

FINALITE :

Être en capacité de proposer des menus adaptés aux âges en prenant en compte les aspects psychologiques et les troubles alimentaires de l'enfant.

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Connaitre la progression alimentaire de 0 à 3 ans et adapter les menus en conséquence.

Comprendre l'interdépendance entre alimentation et affectivité.

Prendre en compte les troubles alimentaires chez l'enfant.

PUBLIC CONCERNE :

Tout professionnel travaillant dans la petite enfance

PRE-REQUIS :

Savoir lire et écrire

DATES :

Lundi 13, mardi 14 et mardi 21 mars 2023

DUREE : 3 jours (21 heures)

HORAIRE :

09h00 à 12h30 13h30 à 17h00

LIEU : CARREL

119 rue Boileau - 69006 LYON

CONTROLE DE L'ASSIDUITE : Feuilles d'émargement pour chaque demi-journée et attestation de présence à l'issue de la formation

COUT : 490€

Organisme non soumis à la TVA

INTERVENANTES :

Béatrice BRET

Psychologie clinique

Conseillère familiale

Accueil, encadrement et accompagnement pédagogique des assistants maternels (psychologie de l'enfant et de ses troubles)

Intervenante auprès du personnel travaillant dans les structures sociales, médico-sociales et sanitaires.

Julie CORTIAL

Diététicienne- Nutritionniste en libéral

Formatrice en école d'aides-soignantes et écoles d'infirmières

Formatrice conseil en restauration collective

DELAI D'ACCES : sous 48h avant l'ouverture effective de la formation

ACCESSIBILITE H+

Accessibilité des locaux garantie, avec un accompagnement pédagogique organisé autour d'un entretien diagnostic et d'un bilan d'étape en fonction des situations.

CONTACT : Florence Petit fpetit@carrel.fr

Livret d'accueil [ici](#)

CETTE FORMATION EST REALISABLE EN INTRA-ENTREPRISE