

<b>FORMATION</b>	
<b>« Nutrition de l'enfant de moins de 3 ans »</b>	
<b>OBJECTIFS PROFESSIONNELS</b>	
<p>A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer des repas équilibrés et variés à des enfants de moins de 3 ans</li> <li>- Donner le repas aux enfants en ajustant ces gestes en fonction des capacités physiques et cognitives, des comportements des enfants.</li> <li>- Accompagner l'enfant dans la découverte de l'alimentation en favorisant son autonomie.</li> </ul>	
<b>PUBLIC CONCERNE</b>	<b>MODALITES PEDAGOGIQUES</b>
Assistante maternelle, éducatrice de jeune enfant, responsable de structure...	Formation dispensée en présentiel
<b>PRE-REQUIS</b>	<b>MOYENS HUMAINS</b>
<i>Aucun</i>	<i>Diététicienne nutritionniste</i>
<b>ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES</b>	<b>METHODES PEDAGOGIQUES</b>
<i>Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Travail en groupes</li> <li>✓ Réflexion collective / tables rondes</li> <li>Analyse de cas pratiques</li> </ul>
<b>MODALITES ET DELAI D'ACCES</b>	<b>MOYENS PEDAGOGIQUES et TECHNIQUES</b>
<p>Recueil et Analyse de la demande : Contact de l'organisme de formation par e-mail ou par téléphone puis échange sur le besoin</p> <p>Proposition d'une action de formation</p> <p>Délai de démarrage de la formation : 3 mois à 2 semaines</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Paperboard</li> <li>✓ Kits, dépliants, affiches, brochures</li> <li>✓ Vidéos</li> <li>✓ Support de présentation</li> <li>✓ Exercices pratiques et jeux de rôles</li> </ul>
<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES</b>	<b>CONTENU</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendre l'équilibre alimentaire, connaître les recommandations du PNNS</li> <li>- Connaître les besoins nutritionnels en fonction de l'âge du nourrisson</li> <li>-L'accompagnement à la prise de repas</li> <li>-Savoir appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaires</li> <li>-Elaboration des repas</li> <li>-Savoir gérer les cas particuliers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Les principes de bases d'une alimentation équilibrée</li> <li>- Les différents laits/la préparation du biberon</li> <li>La diversification alimentaire</li> <li>-Le contexte affectif du repas, les préférences alimentaires des enfants, les codes sociaux et culturels</li> <li>-Maîtriser des risques lors de la préparation des repas (stockage des aliments et manipulations)</li> <li>-Etablir des menus, faire les courses, gérer un budget, préparer le repas</li> <li>-Maladies liées à l'alimentation et régimes particuliers</li> </ul>
<b>MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION DES ACQUIS</b>	<b>SANCTION VISEE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>- Evaluation de satisfaction de la formation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une attestation de formation sera remise aux participants</li> <li>- Une attestation de présence sera remise à l'employeur</li> <li>- Un certificat de réalisation pour l'OPCO</li> </ul>
<b>DUREE</b>	<b>EFFECTIFS</b>
21 heures	Groupe d'un maximum de 12 participants(e)s
<b>LIEU</b>	<b>TARIF</b>
<i>Occitanie</i>	<i>2 970 euros net de taxe par formation</i>
Ref : 059	Version : 3   Date : 05/09/2023