

Référence	MIAPRE21 mise à jour 02/2024
Durée	21h (3 jours)
Pédagogie	<ul style="list-style-type: none"> ● Présentation de cas pratiques ● Apports du réel et échanges entre les participants ● Supports de cours interactifs et numériques ● Brainstorming entre les participantes et le formateur ● Apports théoriques et pratiques de la formatrice en rapport avec les situations proposées ● Création de supports adaptés au public
Public Visé	<ul style="list-style-type: none"> ● Assistants maternels et assistantes maternelles ● Salariés et salariées du particulier employeur
Animateur / Formateur	Aurélian BELLOU-BOUSSELAIRE
Prérequis	Aucun
Lieu	Dans nos locaux, sur site ou en FOAD

1 Objectifs / Finalités

- Proposer des repas équilibrés et attractifs à l'enfant et de l'accompagner dans la prise de ses repas, tout en favorisant son autonomie
- 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
- Accompagner l'enfant dans la découverte de nouvelles expériences autour de l'alimentation pour stimuler ses 5 sens lors de la prise des repas
- Renforcer le lien de confiance avec la famille et harmoniser les pratiques

2 Thématiques

Les besoins nutritionnels de l'enfant

- Les besoins principaux
- L'évolution des besoins au long de la petite enfance / de l'enfance
- Les grandes familles d'aliments et les besoins spécifiques
- Gérer les besoins et les allergies et régimes adaptés

Les principaux modes de préparation et de cuisson des aliments

- Les modes de préparation
- La chaîne du froid
- La cuisson à coeur
- Préparations ludiques pour associer sécurité et plaisir

Le biberon

- Préparation
- Gestes et postures
- Règles d'hygiène et règles spécifiques au lait maternel

La diversification alimentaire

- Les principes de la mise en oeuvre
- Le plaisir et le développement du goût
- Les phobies alimentaires
- Gérer le manque d'appétit
- Les régimes alimentaires liés, ou non, à des causes spécifiques

3 Evaluations

- Evaluations ludiques et pratiques tout au long des séquences avec ajustement si besoin des contenus de formation
- En fin de formation, évaluation de la formation par les apprenants
- Remise d'une attestation détaillée reprenant les acquis et d'une attestation de suivi
- Remise d'un certificat de réalisation « Ipéria » à inclure dans le passeport de formation