

MIAPRE21 - ALIMENTATION ET PRISE DE REPAS DE L'ENFANT



PUBLIC CIBLE

Assistants maternels
Gardes d'enfants
Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun prérequis ! Juste un brin de curiosité et une touche de motivation pour apprendre en toute bienveillance.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Accès à une plateforme LMS (Learning Management System) pour suivre les modules de formation, accéder aux ressources, compléter les exercices .

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Tests de positionnement initial et final
- Evaluation (QCM) à la fin de chaque module
- Evaluation finale
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Attestation d'assiduité

VOTRE FORMATEUR

Charlotte Riguet

Formateur

contact@pepitesduloup.fr

0255997007

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ☉ ☐ Comprendre les enjeux de l'alimentation dans le développement global de l'enfant
- ☉ ☐ Identifier les bases de l'équilibre alimentaire et les besoins nutritionnels selon l'âge
- ☉ ☐ Adapter ses pratiques aux situations particulières (allergies, intolérances, régimes spécifiques)
- ☉ ☐ Favoriser le plaisir alimentaire et le développement du goût dès le plus jeune âge
- ☉ ☐ Comprendre les spécificités de l'alimentation lactée du jeune enfant
- ☉ ☐ Identifier les étapes clés de la diversification alimentaire
- ☉ ☐ Composer des repas équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels du jeune enfant
- ☉ ☐ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans votre pratique professionnelle
- ☉ ☐ Préparer des recettes simples, variées et adaptées à l'âge et au développement de l'enfant
- ☉ ☐ Favoriser l'autonomie de l'enfant pendant les repas en respectant son rythme et ses capacités
- ☉ ☐ Organiser et gérer un temps de repas en collectif de manière sécurisée et adaptée
- ☉ ☐ Adopter une posture professionnelle bienveillante et ajustée autour de l'alimentation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

SAVOIRS

- Les sept familles d'aliments et leurs qualités nutritionnelles.
- Les règles de base de l'alimentation et les recommandations en matière d'équilibre alimentaire (Programme national nutrition santé).
- Les besoins nutritionnels de l'enfant.
- Les techniques culinaires et les recettes du quotidien.
- Les équipements et les ustensiles de la cuisine.

MIAPRE21 - ALIMENTATION ET PRISE DE REPAS 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.

SAVOIR-FAIRE

- 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 cinq 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 de bientraitance.
- Transmettre les informations utiles à la famille et aux professionnels en utilisant des outils adaptés.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Nous mettons tout en œuvre pour favoriser l'accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap (livret d'accueil de l'apprenant en situation de handicap sur demande)