

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