



ALIMENTATION du Jeune Enfant

ASPECTS PRATIQUES

PUBLIC VISÉ

Tout personnel travaillant dans le domaine de la petite enfance

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire

LIEU

Hôtel ILOHA - Pointe des Châteaux - SAINT LEU

DATES ET HORAIRES

14, 15 et 17 septembre 2020
8h30-12h/13h-16h30

ASPECTS LOGISTIQUES

Collations et déjeuners pris en charge

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Salle non adaptée aux PMR. Pour tout autre handicap : nous contacter

ASPECTS ADMINISTRATIFS

Inscription définitive par convention ou contrat à signer en amont de formation
Émargements

MODALITES et DELAI D'ACCES

Pré-inscription par contact téléphonique ou courriel : de l'annonce des dates à 7j avant la formation (formation reportée si moins de 6 inscrits)

VOLUME HORAIRE

21 h (3 journées)

TARIF

530 € HT/TTC (réductions à partir de 3 salariés inscrits)

ASPECTS PEDAGOGIQUES

OBJECTIF

Acquérir les connaissances nutritionnelles concernant les besoins des jeunes enfants afin de pouvoir établir des repas et collations adaptées

PROGRAMME

- Rôles de l'alimentation
- Liens entre alimentation et santé
- Variation pondérale et plaisir alimentaire
- Spécificités du jeune enfant : diversification, néophobie alimentaire, allergies...
- Les nutriments
- Les groupes alimentaires
- Réglementation : GEMRCN
- Équilibre alimentaire du repas, et de la journée

MOYENS TECHNIQUES ET HUMAINS

- Intervenante : **Dominique Waliya NATIEZ** - Diététicienne Nutritionniste depuis 1989
- Salle banalisée comportant vidéoprojection et paperboard

METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISEES

- Alternance de méthodes affirmatives, interrogatives et actives
- Ressources de type formatives, évaluatives, de synthèses, de soutien, de mémorisation

MODALITES D'EVALUATION

- Évaluations formatives et sommatives réalisées à l'aide de grilles critériées et d'un test initial et final
- Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte des objectifs de la formation.

