



Alimentation et prise de repas de l'enfant - 21h

Référence : MIAPRE

Eligible au CPF

Lieu

Salle proche de votre domicile

Coût de la Formation

Aucun frais. Prise en charge intégrale

Démarche pédagogique

Nos formations s'appuient sur les attentes, les besoins et le vécu des participants. Les échanges de pratiques sont favorisés. Étude de cas, mise en situation.

Animation

Formateur expert dans les troubles alimentaires

Conseil et inscription

Mélody Lys : 01.64.19.36.13
m.lys@rebondir-formation.fr

Durée de la formation

3 jours / Total heures : 21h

Dates

A planifier avec le RAM ou RAP

Public visé

Tous salariés et assistants maternels du particulier employeur travaillant auprès d'enfants.

Aucun prérequis pour accéder à ce module.

Objectifs de formation

Le stagiaire sera en mesure de proposer des repas équilibrés et attractifs à l'enfant et de l'accompagner dans la prise de ses repas, tout en favorisant son autonomie.

Savoirs :

- Les besoins nutritionnels 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 amb²ance 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 5 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 bienveillante.

Savoir-être :

- ◊ Être créatif
- ◊ Être respectueux du contexte socioculturel des familles, de leurs attentes, des habitudes et de leurs consignes
- ◊ Être disponible physiquement et psychologiquement
- ◊ Être observateur