

Titre de la formation	L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DANS LA PETITE ENFANCE <i>En présentiel</i>
Contexte	<p>La qualité nutritionnelle des repas servis en crèche dépend de nombreux critères qu'il est important de maîtriser pour coller aux besoins des enfants.</p> <p>Les nutritionnistes, à travers le GEMRCN, ont établi des recommandations qu'il n'est pas toujours simple de décrypter.</p> <p>Qualité des matières grasses, variété des protéines, taille des portions... autant de questions que se posent les parents et les professionnels de la petite enfance et que nous aborderont de manière ludique et participative lors de cette formation.</p>
Public concerné	<ul style="list-style-type: none">• Directrice et Cuisinière de crèche• Auxiliaire de puériculture• Assistante maternelle
Durée	1 à 2 jours (7 ou 14h) en fonction des prérequis des participants
Délais d'accès	Inscriptions acceptées jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.
Lieu de réalisation	Dans vos locaux.
Pré-requis	Savoir lire et écrire
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">- Préciser les besoins nutritionnels d'un enfant de 0 à 3 ans- Répondre aux questions spécifiques des parents à propos de l'équilibre alimentaire : diversification, taille des portions, menus végétariens...- Composer des menus équilibrés adaptés à l'âge des enfants, conformément aux recommandations des pouvoirs publics (GEMRCN)- Identifier les principaux critères de choix des aliments pour acheter des matières premières et produits industriels de meilleure qualité
Programme	<ol style="list-style-type: none">1. Les bases de l'équilibre alimentaire dans la petite enfance<ul style="list-style-type: none">○ Les besoins énergétiques des jeunes enfants○ Les besoins en nutriments, vitamines et minéraux○ La diversification alimentaire2. Les recommandations des autorités<ul style="list-style-type: none">○ Le Plan National Nutrition Santé (PNNS)○ Le GEMRCN3. Comment composer des repas équilibrés en crèche<ul style="list-style-type: none">○ Structure des repas : nombre de composants par âge○ Recommandation sur la nature des composantes du repas○ Fréquence de présentation des plats○ Méthodologie de conception de menus équilibrés

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Des nouvelles idées de recettes ○ Grammage des portions ○ Menus végétariens <p>4. Décrypter les étiquettes</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Liste des ingrédients : qualité des ingrédients, additifs... ○ Tableau nutritionnel
Méthode et organisation pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> - Pédagogie participative alternant exposés du formateur et ateliers de mise en pratiques en petits groupes - Techniques de formation variées permettant de dynamiser les séances : mots croisés, post-it, cartes à jouer, création d'affiches, vidéo, articles de journaux... - Support pédagogique reprenant les informations principales de la formation remis à chaque participant, comprenant des fiches de synthèse sur la diversification alimentaire et la taille des portions par âge et famille de produit.
Modalités d'évaluation	Quiz interactif sur application numérique (Kahoot) en fin de journée. Une version papier du Quiz sera disponible en cas d'incapacité technique.
Attestation de Formation	Remise d'une attestation de fin de formation
Intervenant	<p>JOUVE Stéphanie</p> <p>Formatrice et consultante indépendante en Hygiène alimentaire et Nutrition depuis 2013.</p> <p>Ancienne responsable qualité d'un grand groupe de restauration.</p> <p>Diplôme d'ingénieur agroalimentaire, spécialisée en Nutrition et Santé publique</p> <p>Formation de formateur, formation au Digital Learning.</p> <p>Retrouvez toutes ses références sur : http://www.hydietetconseil.com/qui_suis_je.html</p>
Accessibilité pour des personnes en situation de handicap	<p>Toute personne en situation de handicap inscrite à cette formation devra nous être signalé en amont de la formation.</p> <p>Cette formation est accessible aux malentendants appareillés et aux personnes à mobilité réduite.</p> <p>Pour les personnes porteuses d'une déficience mentale (intellectuelle ou psychique), nous contacter pour définir les adaptations possibles de la formation en termes de méthode et d'organisation.</p>
Coût	<p>650 € par jour H.T – TVA Non applicable selon article 293 B du CGI</p> <p>Les frais de déplacement sont inclus pour les formations animées dans les Bouches-du-Rhône. Hors département, ils seront facturés au réel (frais kilométriques ou ticket de transport en commun, péage, hôtel).</p>