

PRÉPARER DES REPAS ADAPTÉS À L'ÂGE DES ENFANTS

Contenu pédagogique

Besoins alimentaires du nourrisson et de l'enfant :

- besoins nutritionnels de l'enfant et apports conseillés en nutriments
 - les groupes d'aliments et l'équilibre alimentaire
 - allergies et intolérances alimentaires
 - les sources nutritionnelles
 - évolution de l'alimentation par introduction d'aliments nouveaux
 - caractéristiques de l'appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant
 - connaissance des différents laits infantiles et la diversification alimentaire
 - régimes alimentaires des enfants lors de diarrhée et constipation
 - réalisation des menus adaptés aux différents âges
- Règles d'hygiène et de sécurité
- règles de préparation et conservation des biberons et des repas
 - choix et utilisation du matériel de conservation
 - préparation des fruits et des légumes
 - utilisation des denrées conservées
 - différents types de cuisson et contamination alimentaire
- Place de l'alimentation dans le développement de l'enfant
- éducation alimentaire de l'enfant
 - conditions favorables à la prise des biberons et des repas
 - stimulation de l'enfant pour développer ses goûts et ses potentialités
 - fonctions de l'acte de manger, l'aspect affectif et social du repas
 - la construction et l'évolution du goût chez l'enfant
 - faire du repas un moment de plaisir
 - propositions éducatives autour de l'alimentation
 - présentation de quelques troubles de l'alimentation pour une meilleure prévention

▼ OBJECTIF

- Répondre aux besoins alimentaires de l'enfant en fonction de son âge
- Savoir accompagner l'enfant dans l'apprentissage du goût et le plaisir de manger
- Connaître les règles d'hygiène alimentaire au domicile

▼ PUBLIC CONCERNÉ

Salariés des structures relevant de la branche des entreprises de services à la personne

▼ PRÉREQUIS

Disposer d'un matériel connecté à internet (ordinateur ou tablette)

▼ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en classe virtuelle

▼ DURÉE