



L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT

<p>Contexte</p> <p>« Si on sort de table sans avoir eu un minimum de plaisir, on sort de table en ayant faim. » Carole Ligniez</p> <p>C'est dans la petite enfance que se forme le goût et que se construisent les premiers repères alimentaires. Aussi les professionnel(le)s qui accompagnent les enfants tout au long de la journée et notamment au moment du repas ont un rôle à jouer sur ces comportements. Sélectionner les produits adaptés en décryptant les étiquettes, manger sain, s'orienter vers une alimentation plus responsable, nombreuses sont les interrogations pour proposer des goûters, collations ou repas aux jeunes enfants.</p>	
<p>Objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repérer les fondamentaux de la nutrition infantile et les étapes clés de l'alimentation chez le jeune enfant 	
<p>Public visé</p> <p>Professionnels intervenant auprès de jeunes enfants (0-7 ans)</p>	<p>Contenu et déroulement de la formation</p> <p>Accueil</p> <p>Présentation de l'intervenante, des stagiaires, des attentes et du programme de formation</p> <p><i>Tour de table</i></p> <p>Contenu</p> <p>Le rapport de l'enfant à l'alimentation</p> <p>L'envie de manger, la notion de plaisir</p> <p>Comment se développe le goût (mécanismes, temporalités)</p> <p>L'éducation au goût, faire découvrir de nouveaux aliments aux enfants dans de stimulantes expériences sensorielles (vue, toucher, ouïe, odorat, goût).</p> <p>Les temps de repas</p> <p>Nutrition et alimentation de l'enfant : les enjeux sur la santé, les points de repères, les idées reçues et l'actualité scientifique.</p> <p>Les régimes spécifiques : allergies, régimes « sans ».</p> <p>Les principales erreurs alimentaires et mettre en place toute mesure visant à prévenir l'obésité infantile.</p> <p>L'environnement adapté aux temps des repas (organisation de l'espace, matériel...).</p> <p>Bilan et évaluation</p> <p>Bilan et évaluation des acquis et de la satisfaction</p> <p><i>Questionnaire à chaud à l'issue de la formation</i></p> <p>Modalités pédagogiques</p> <p><i>Apports de connaissances, temps d'échanges, mises en situation et étude de cas</i></p> <p>Une attestation de suivi sera remise à chaque stagiaire ayant assisté à l'intégralité de la formation.</p>
<p>Prérequis</p> <p>Aucun prérequis nécessaire</p>	
<p>Durée</p> <p>1 jour (7 heures)</p>	
<p>Lieu</p> <p>Cayenne</p>	
<p>Taille du groupe</p> <p>8 à 15 stagiaires</p>	
<p>Date</p> <p>Nous consulter</p>	
<p>Tarif</p> <p>196€ TTC/stagiaire</p>	
<p>Intervenante</p> <p>Roxane COLLIN, Diététicienne et formatrice</p>	

*Personne en situation de handicap, nous contacter pour tout besoin éventuel d'adaptation

Pour nous contacter :

IRDTS - 6 rue Ernest CAVELAND - TROUBIRAN - 97300 CAYENNE

Tel. 05 94 01 00 96 – Email : contact@irdts.org

Site internet : www.irdts.org