

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 la 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>Assistant.e.s maternel.le.s agré.e.s en poste</p>	<p>Contenu et déroulement de la formation</p> <p>Accueil</p> <p>Présentation de l'intervenant, 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, l'envie de manger, la notion de plaisir.</p> <p>Organiser un environnement adapté aux temps des repas (organisation de l'espace, matériel...).</p> <p>Repérer et éviter les principales erreurs alimentaires et mettre en place toute mesure visant à prévenir l'obésité infantile.</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>L'échange avec les parents autour des questions alimentaires, instaurer une relation de confiance avec les parents (communication, prévention) dans la diversité de leurs questionnements (allergies alimentaires, boissons adaptées, développement de l'autonomie) et de leurs pratiques (écarts du quotidien, carences générées par certains régimes).</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 théoriques, échanges autour des pratiques professionnelles</i></p> <p>Une attestation de suivi sera remise à chaque stagiaire ayant suivi l'intégralité de la formation.</p>
<p>Prérequis</p> <p>Aucun prérequis nécessaire</p>	
<p>Durée</p> <p>½ journée (4 heures)</p>	
<p>Lieu</p> <p>IRDTS Cayenne</p>	
<p>Taille du groupe</p> <p>8 à 15 stagiaires</p>	
<p>Date</p> <p>8 mars 2022 De 8h30 à 12h30</p>	
<p>Tarif</p> <p>Gratuit pour les stagiaires. Cette formation est financée par la préfecture de Guyane.</p>	
<p>Intervenante</p> <p>Anne SCHNEEBERGER, diététicienne, formatrice, éducatrice médico-sportive et animatrice en éducation nutritionnelle</p>	