

« La diversification alimentaire du jeune enfant : accompagner les premières découvertes alimentaires en toute sécurité »

Public concerné :

Professionnels des établissements d'accueil du jeune enfant (EAJE) : auxiliaires de puériculture, éducateurs de jeunes enfants (EJE), CAP AEPE, infirmiers(ères), puéricultrices, référents techniques, directeurs de structures, assistants maternels.

Prérequis :

Aucun

Durée de formation :

14 heures / 2 jours

Objectifs de cette formation :

- ☐ Comprendre les besoins nutritionnels du nourrisson et du jeune enfant.
- ☐ Identifier les différentes étapes de la diversification alimentaire selon les recommandations actuelles.
- ☐ Mettre en œuvre une diversification alimentaire respectueuse du développement de l'enfant.
- ☐ Prévenir les risques liés aux allergies, aux fausses routes et aux erreurs alimentaires.
- ☐ Adapter leur posture professionnelle afin d'accompagner le plaisir de manger, l'autonomie et la découverte alimentaire.
- ☐ Développer une collaboration constructive avec les familles autour de l'alimentation.

Inscription :

Pour toute demande d'inscription, veuillez nous contacter au 0658179612 ou par courriel : stephanie.poitoux@spaudits.fr

Moyen et modalité :

Présentiel

Alternance de théorie et de pratique

Moyens Techniques :

Tables, chaises, supports visuels, vidéoprojecteur

Adaptation et suivi de la formation :

Un suivi de la formation et de l'accompagnement sera réalisé tout au long de la formation. La formation pourra être adaptée pour pallier des difficultés majeures rencontrées par l'apprenant.

Évaluation de parcours :

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de compétences acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

QCM/ Etude de cas pratiques

Délai d'accès :

Un délai minimum et incompressible de 14 jours entre l'inscription et l'accès à la formation est appliqué.

Évaluation :

- Les connaissances des participants sont évaluées avant, pendant et après la formation.
- La satisfaction des participants est évaluée après la formation.
- Un certificat de réalisation de formation est transmis à chaque participant à l'issue de la formation

Le Prix :

En inter : 700€/stagiaire HT

En intra : Sur demande

PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE

Jour 1 :

Le matin :

MODULE 1 : Comprendre les bases de la diversification alimentaire

Durée : 3h30

Objectif : Acquérir les connaissances fondamentales sur les besoins alimentaires du jeune enfant et les recommandations nutritionnelles actuelles.

Chapitre 1 : Les besoins nutritionnels du nourrisson

- Développement physiologique du jeune enfant
- Évolution des besoins alimentaires de 0 à 3 ans
- Lait maternel, préparations infantiles et alimentation complémentaire

Chapitre 2 : Les recommandations actuelles

- Les recommandations françaises (PNNS, Santé publique France)
- Quand débiter la diversification ?
- Les différents groupes alimentaires
- Les textures selon le développement de l'enfant

Chapitre 3 : Les étapes de la diversification

- Introduction progressive des aliments
- Diversification classique
- Diversification menée par l'enfant (DME) : principes, intérêts et limites
- Respect du rythme de chaque enfant

Chapitre 4 : Les idées reçues

- Aliments à éviter
- Sucre, sel, miel et boissons
- Produits industriels
- Écrans pendant les repas

Évaluation du module 1

Quiz interactif et échanges autour des pratiques professionnelles.

L'après-midi :

MODULE 2 : Sécurité alimentaire et prévention des risques

Durée : 3h30

Objectif : Garantir une diversification alimentaire sécurisée et adaptée au développement du jeune enfant.

Chapitre 1 : Les allergies alimentaires

- Comprendre les allergies
- Introduction des aliments allergènes
- Conduite à tenir en cas de réaction
- PAI et rôle des professionnels

Chapitre 2 : Prévenir les fausses routes

- Développement de la mastication

- Textures adaptées selon l'âge
- Aliments à risque
- Position de l'enfant pendant les repas

Chapitre 3 : Hygiène alimentaire

- Préparation et conservation des aliments
- Chaîne du froid
- Bonnes pratiques en collectivité
- Réglementation en EAJE

Chapitre 4 : Études de cas

- Analyse de situations rencontrées en crèche
- Identification des bonnes pratiques
- Recherche de solutions adaptées

Évaluation du module 2

Étude de cas et analyse collective.

Jour 2 :

Le matin :

MODULE 3 : Favoriser le plaisir de manger et l'autonomie

Durée : 3h30

Objectif : Accompagner l'enfant dans la découverte alimentaire en respectant son développement et ses compétences.

Chapitre 1 : Les repas comme temps éducatif

- Le repas : un moment de plaisir et de socialisation
- Respect de l'appétit
- Signaux de faim et de satiété
- L'importance du climat émotionnel

Chapitre 2 : Développer l'autonomie

- Laisser l'enfant expérimenter
- Utilisation d'ustensiles adaptés
- Participation aux repas
- Gestion des refus alimentaires

Chapitre 3 : Les difficultés alimentaires

- Néophobie alimentaire
- Sélectivité alimentaire
- Petits mangeurs
- Accompagnement sans contrainte

Chapitre 4 : Ateliers pratiques

- Observation de situations filmées ou décrites
- Analyse des pratiques professionnelles
- Élaboration de réponses adaptées

Évaluation du module 3

Travaux en groupes et échanges de pratiques.

L'après- midi :

MODULE 4 : Construire une démarche cohérente en structure d'accueil

Durée : 3h30

Objectif : Harmoniser les pratiques professionnelles et renforcer le partenariat avec les familles autour de l'alimentation.

Chapitre 1 : La communication avec les familles

- Échanges autour de la diversification
- Respect des habitudes culturelles et familiales
- Conseils et transmissions

Chapitre 2 : Construire un projet alimentaire en EAJE

- Cohérence des pratiques d'équipe
- Organisation des repas
- Adaptation aux besoins individuels
- Inclusion des enfants ayant des besoins spécifiques

Chapitre 3 : Analyse de pratiques

- Situations apportées par les participants
- Résolution collective de problématiques
- Élaboration d'outils transférables

Chapitre 4 : Boîte à outils du professionnel

- Grilles d'observation
- Fiches repères par âge
- Conseils pratiques
- Ressources documentaires

Évaluation du module 4

Élaboration d'un plan d'action individuel, bilan des acquis, questionnaire de satisfaction et remise des supports pédagogiques.

Handicap :

Toutes les formations dispensées par SP AUDITS sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.

Coordonnées des partenaires handicap :

AGEFIPH

Bruno STERLIN

Contact mail uniquement

rhf-bfc@agefiph.asso.fr

MDPH

MDPH: 18 rue de Flacé 71026 Mâcon

03 85 21 51 30

contact@mdph71.fr

Contact :

POITOUX Stéphanie

s.poitoux@hotmail.com

0658179612

ACCESSIBILITE

En application de l'article 47 de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et du décret n° 2019-768 du 24 juillet 2019 ce document présente la politique de SP AUDITS en matière d'accessibilité numérique.

1. RESPONSABLE ACCESSIBILITE NUMERIQUE

Pour veiller continuellement à l'accessibilité des contenus numériques, SP AUDITS a nommé un responsable de l'accessibilité numérique.

Celui-ci a pour missions :

- De veiller à la mise en place de processus pour l'accessibilité des contenus numériques ;
- De rendre compte au responsable de la formation des contenus et des services numériques, ainsi que de tout besoin d'amélioration ;
- De s'assurer que la sensibilisation aux exigences de l'accessibilité est encouragée dans l'établissement ;
- D'être l'interlocuteur premier sur tous les sujets d'accessibilité numérique.

2. ACTION DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION

Pour répondre au besoin de sensibilisation et de formation des membres de SP AUDITS, un plan de formation sera déroulé sur les trois prochaines années. Ces formations seront réalisées selon la méthode la plus appropriée pour répondre aux spécificités de la formation, soit par des dispositifs à distance synchrones ou asynchrones, soit par des dispositifs en présentiel.

3. GUIDE DES BONNES PRATIQUES

Pour que la prise en compte de l'accessibilité dans la fabrication des contenus et la mise en place des services numériques deviennent des éléments de la qualité, chaque pôle intégrera les bonnes pratiques de l'accessibilité adaptées à ses contenus et outils. Cette adaptation sera issue des expériences faites lors de nos formations.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Modalités de règlement

Le paiement sera dû en totalité à réception d'une facture émise par l'organisme de formation à destination du bénéficiaire.

Non réalisation de la prestation de formation

En application de l'article L6354-1 du Code du travail, il est convenu entre les signataires de la présente convention, que faute de résiliation totale ou partielle de la prestation de formation, l'organisme prestataire doit rembourser au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait.

Obligations et force majeure

Dans le cadre de ses prestations de formation, « SP AUDITS » est tenue à une obligation de moyen et non de résultat vis-à-vis de ses Clients ou de ses Stagiaires. « SP AUDITS » ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses Clients ou de ses Stagiaires en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement fortuit ou de force majeure. Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence : la maladie ou l'accident d'un intervenant ou d'un responsable pédagogique, les grèves ou conflits sociaux externes à « SP AUDITS », les désastres naturels, les incendies, l'interruption des télécommunications, de l'approvisionnement en énergie, ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de « SP AUDITS ».

Devis et attestation

Pour chaque action de formation, un devis est adressé en deux exemplaires par « SP AUDITS » au Client. Un exemplaire dûment renseigné, daté, tamponné, signé et revêtu de la mention « Bon pour accord » doivent être retourné à « SP AUDITS » par e-mail. Le cas échéant une convention particulière peut être établie entre « SP AUDITS », l'OPCO ou le Client. À l'issue de la formation, « SP AUDITS » remet une attestation de formation au Stagiaire. Dans le cas d'une prise en charge partielle ou totale par un OPCO, « SP AUDITS » lui fait parvenir un exemplaire de la feuille d'émargement accompagné de la facture. Une attestation d'assiduité pour chaque Stagiaire peut être fournie au Client, à sa demande.

Dédommagement, réparation ou dédit

En cas de renoncement par le bénéficiaire avant le début du programme de formation

- Dans un délai compris entre 2 semaines et 1 semaine avant le début de la formation : 50% du coût de la formation est dû.

- Dans un délai compris entre 1 semaine et 48 heures avant le début de la formation : 75 % du coût de la formation est dû.
- Dans un délai inférieur à 48 heures avant le début de la formation : 100 % du coût de la formation est dû.

Le coût ne pourra faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCO.

Propriété intellectuelle et copyright

L'ensemble des fiches de présentation, contenus et supports pédagogiques quelle qu'en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale...) utilisés par « SP AUDITS » pour assurer les formations ou remis aux Stagiaires constituent des œuvres originales et à ce titre sont protégées par la propriété intellectuelle et le copyright. À ce titre, le Client et le Stagiaire s'interdisent d'utiliser, transmettre, reproduire, exploiter ou transformer tout ou partie de ces documents, sans un accord exprès de « SP AUDITS ». Cette interdiction porte, en particulier, sur toute utilisation faite par le Client et le Stagiaire en vue de l'organisation ou l'animation de formations.

Descriptif et programme des formations

Les contenus des programmes, tels qu'ils figurent sur les fiches de présentation des formations sont fournis à titre indicatif. L'intervenant ou le responsable pédagogique se réservent le droit de les modifier en fonction de l'actualité, du niveau des participants ou de la dynamique du groupe.

Confidentialité et communication

« SP AUDITS », le Client et le Stagiaire s'engagent à garder confidentiels les documents et les informations auxquels ils pourraient avoir accès au cours de la prestation de formation ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à l'inscription, notamment l'ensemble des éléments figurant dans la proposition transmise par « SP AUDITS » au Client. « SP AUDITS » s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que les partenaires avec lesquels sont organisées les formations et aux OPCO, les informations transmises par le Client y compris les informations concernant les Stagiaires. Cependant, le Client accepte d'être cité par « SP AUDITS » comme client de ses formations. À cet effet, le Client autorise « SP AUDITS » à mentionner son nom, son logo ainsi qu'une description objective de la nature des prestations dans ses listes de références et propositions à l'attention de ses prospects et de sa clientèle, entretiens avec des tiers, rapports d'activité, site internet, ainsi qu'en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l'exigeant.

Protection et accès aux informations à caractère personnel

Le Client s'engage à informer chaque Stagiaire que :

- des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées aux fins de suivi de la validation de la formation et d'amélioration de l'offre de « SP AUDITS »
- conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, le Stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données à caractère personnel le concernant. Le Stagiaire pourra exercer ce droit en écrivant à : « SP AUDITS » ou par voie électronique

à : « SP AUDITS ». En particulier, « SP AUDITS » conservera les données liées au parcours et à l'évaluation des acquis du Stagiaire, pour une période n'excédant pas la durée nécessaire à l'appréciation de la formation. Enfin, « SP AUDITS » s'engage à effacer à l'issue des exercices toute image qui y aurait été prise par tout moyen vidéo lors de travaux pratiques ou de simulations.

Litiges

Si une contestation ou un différend ne peuvent pas être réglés à l'amiable, le Tribunal de tribunal de Melun sera seul compétent pour régler le litige.