




Programme de la formation

L'alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans : nutrition, diversification (DME), PAI et pratiques professionnelles

 En groupe sur site

 21 heures sur 3 jour(s)

 Tout public, Salarié en poste, Demandeur d'emploi, Particulier, Indépendant et dirigeant, Agent de la fonction publique, Etudiant, Jeune en insertion professionnelle, Bénévole · De 4 à 10 participants

 890 € Net de taxe par participant

Description courte

Devenez expert de l'alimentation du jeune enfant (0-6 ans). Une formation complète de 21 heures mêlant pratique culinaire et théorie pour maîtriser la diversification classique, la DME, les normes HACCP et le suivi rigoureux des PAI.

Profil des participants

Professionnels de la petite enfance en structure ou à domicile (assistantes maternelles, professionnels de crèche, CAP AEPE), assistants de vie aux familles (ADVF), demandeurs d'emploi en reconversion, étudiants du secteur ou parents/aidants.

Prérequis

Maîtrise courante de la langue française (lecture et écriture) pour analyser les protocoles de santé, les PAI et consigner les transmissions. Pas de contre-indication aux gestes de cuisine.

Objectifs

Adapter l'alimentation quantitativement et qualitativement selon l'âge et le stade de développement de l'enfant (0 à 6 ans).

Mettre en œuvre la diversification classique ou la Diversification Menée par l'Enfant (DME) selon le choix des parents ou les projets d'établissement.

Maîtriser le cadre réglementaire de l'hygiène alimentaire (HACCP) et l'application stricte d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

Accompagner les troubles du comportement alimentaire (néophobie) par une posture professionnelle bienveillante.

Aptitudes et compétences visées / attestées

Compétence technique pour réaliser des découpes sécurisées adaptées aux capacités de préhension de l'enfant.

Aptitude à manager la traçabilité des produits, la chaîne du froid et la gestion des allergènes.

Capacité à décoder et appliquer sans erreur les prescriptions d'un médecin dans le cadre d'un PAI.

Posture ajustée pour favoriser un climat serein, sécurisant et propice à l'éveil sensoriel durant le repas.

Contenu

Module 1 : De la naissance à 1 an : l'éveil nutritionnel (Laits, rythmes, introduction progressive des aliments, le cas spécifique des allergènes majeurs, la réglementation HACCP en collectivité et chez l'assistant maternel).

Module 2 : De 1 à 3 ans : Les morceaux en confiance et la DME (Besoins du trotteur, techniques de la DME, manipulation et découpes en atelier cuisine, textures évolutives, prévention de l'étouffement).

Module 3 : De 3 à 6 ans : Socialisation et comportement (L'alimentation en périscolaire, la néophobie alimentaire, les caprices apparents vs étapes de développement, aménager un espace repas attractif).

Module 4 : Gestion des pathologies et des PAI (Différence entre allergie et intolérance, protocoles d'urgence, lecture d'étiquettes complexes, communication avec les familles et l'équipe).

Pédagogie et organisation

Ateliers pratiques de cuisine pédiatrique (60% du jour 2).

Jeux de rôle sur la posture de l'adulte face au refus alimentaire et analyses de cas réels basées sur de vrais documents PAI.

Matériel fourni : Ustensiles adaptés, guides visuels de découpe sécurisée DME, et fiches mémos de décodage des étiquettes industrielles (recherche des allergènes cachés).

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

Avant la formation : Questionnaire d'évaluation des connaissances de base et recueil des attentes selon le métier exercé (crèche, école, domicile).

Pendant la formation : Observations en atelier pratique (respect des règles HACCP et précision des découpes DME).

En fin de formation : Évaluation finale écrite (QCM de validation des connaissances réglementaires PAI/HACCP) et mise en situation simulée (gestion d'un repas d'un enfant de 2 ans souffrant d'une allergie sous PAI et manifestant un refus de manger).

Mode de validation

Remise d'une Attestation de fin de formation détaillée récapitulant les compétences acquises et d'un Certificat de réalisation.

Financements possibles

Plan de développement des compétences (OPCO EP pour les assistantes maternelles, Uniformation pour les structures associatives), Aide Individuelle à la Formation (AIF de France Travail), Financement

personnel.

Modalités et délai d'accès

Formulaire d'inscription à valider après entretien pédagogique de positionnement. Clôture des inscriptions **4 jours ouvrés avant le début de l'action de formation.**

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : *(mise en place de compensation...)*

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Salles et espace cuisine conformes aux règles PMR et ERP. Toute situation restrictive fera l'objet d'un cadrage avec Nadia Hadjeri pour adapter les postures de travail en cuisine ou les supports de lecture pour l'analyse des PAI.

Intervenant

Soizic DURAND – Formatrice certifiée FPA et formatrice SST. Ancienne Aide-Soignante (2008-2023) au parcours complet, de la salle d'accouchement à l'accompagnement du décès des aînés (hors tranche 10-15 ans) en SSR, en MAS, en EHPAD et à domicile. Experte en ingénierie des parcours métiers Grand Âge, Handicap et Petite Enfance (ADVF, CAP AEPE), spécialisée en bientraitance, gestes de sécurité et secours.