



## EDUCATION ALIMENTAIRE - NUTRITION CHEZ LES 0-3 ANS ALLERGIES ALIMENTAIRES

### Objectifs pédagogiques

- Réactualiser les connaissances en Nutrition
- Elaborer des menus conformes au GEMRCN
- Prévenir les allergies alimentaires chez le jeune enfant

**Durée** : 3 jours (21 heures)

**Public** : Cuisinier (ère), éducateur (trice) jeunes enfants, puériculteur (trice), auxiliaires de puériculture, CAP Petite Enfance

### Contenu

- **L'alimentation de l'enfant**
  - Les besoins physiologiques du nourrisson, de l'enfant
- **Le GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)**
  - Définition, intérêt et objectifs
  - Outil d'amélioration au quotidien
  - Les fréquences recommandées
- **L'éducation alimentaire, pour atteindre un meilleur équilibre nutritionnel**
  - Conseils Nutritionnels Généraux (les 7 groupes d'aliments)
  - La composition des denrées alimentaires
  - Les activités autour de l'alimentation
- **Technique des plans alimentaires**
- **Réalisation de grilles de menus**
- **Les allergies alimentaires**
  - Les principales allergies alimentaires : les aliments en cause
  - La diversification, comment prévenir les allergies
  - Le Projet d'Accueil Individualisé
  - La réglementation INCO (Règlement Européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires) et sa mise en place.

### Moyens Pédagogiques

La présentation de l'intervention est réalisée par vidéoprojecteur.

Les documents et affichettes pédagogiques remis à chaque participant reprennent les différents thèmes abordés au cours de la formation.

Des fichiers électroniques seront transférés sur clé USB

### Suivi et évaluation

A l'issue de la formation, une attestation de fin de formation est délivrée au stagiaire, une copie de la feuille d'émargement est fournie à l'employeur. Une évaluation qualité de fin de formation est réalisée en fin de session ainsi qu'une évaluation des acquis de la formation.

Après 3-6 mois une évaluation à froid est à transmettre à l'établissement afin d'évaluer les effets de la formation sur le salarié formé

### Handicap

Dans le cas où un.e participant.e serait affecté.e par un handicap qui pourrait rendre difficile sa participation à une formation, merci de me contacter au préalable afin de définir ses contraintes, pour que je puisse adapter la session à ses besoins.

### Tarifs

500€ nets de taxe par personne (le repas est à la charge du participant).