



ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT

07 Bien manger, c'est bien plus que se nourrir

CRÉER DES TEMPS DE CUISINE, DE TABLE ET DE PARTAGE POUR FAVORISER LE PLAISIR, L'AUTONOMIE ET LE LIEN AUTOUR DE L'ALIMENTATION


3 JOURS
18 heures

FORMATEURS



et

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir des repères autour des besoins alimentaires de l'enfant et du bien manger
- Comprendre les enjeux sensoriels, affectifs, éducatifs et sociaux de l'alimentation
- Identifier les croyances, représentations et injonctions autour de l'alimentation de l'enfant
- Favoriser une approche positive, conviviale et accessible de l'alimentation au quotidien
- Savoir imaginer des ateliers cuisine et de partage du repas impliquant les enfants et les familles
- Développer des pratiques culinaires simples, réalistes, durables et reproductibles dans les structures et à domicile
- Accompagner les familles autour des inquiétudes alimentaires du quotidien sans jugement ni culpabilisation
- Renforcer la capacité des professionnels à transmettre autour du plaisir de cuisiner, de goûter et de partager



EN PRÉSENTIEL
3 JOURS CONSÉCUTIFS
1 JOURNÉE 3 MOIS
PLUS TARD



750 €/PERSONNE
Employeur
600 €/PERSONNE
Individuel
 TARIF D'ÉQUIPE
SUR DEVIS



PRÉ-REQUIS
MAÎTRISER LA LANGUE
FRANÇAISE (PARLÉE
ET ÉCRITE)



ACCESSIBLE
À TOUS

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

1. OBSERVER

OBJECTIF : Observer les habitudes alimentaires, les comportements, les croyances et le rapport sensoriel à l'alimentation afin de mieux comprendre ce que la nourriture renvoie à l'enfant, à la famille et au professionnel.

ATELIER : Temps d'échanges et d'analyse autour des représentations alimentaires, des comportements à table, des injonctions autour du repas et du rapport personnel à l'alimentation.

2. AGIR

OBJECTIF : Être capable de construire et d'animer des temps de cuisine, de repas et de découverte alimentaire favorisant l'autonomie, la participation, le plaisir et le partage.

ATELIER : Réalisation d'ateliers cuisine et construction de propositions alimentaires à partir d'outils repères autour du bien manger, des modes de cuisson, des textures, des associations alimentaires, du goût, du budget et de la faisabilité dans les structures.

3. SURVEILLER

OBJECTIF : Veiller à l'appropriation des pratiques transmises et accompagner les professionnels dans l'évolution concrète de leurs pratiques alimentaires et éducatives.

ATELIER : Analyser des situations de terrain, réfléchir autour des difficultés rencontrées et lever les freins dans les structures et accompagnement des professionnels dans la mise en place progressive de nouvelles pratiques autour des repas, des ateliers cuisine et des transmissions aux familles.

4. PRÉVENIR

OBJECTIF : Prévenir les difficultés alimentaires, les risques liés aux pratiques culinaires et les habitudes alimentaires défavorables à la santé en favorisant une approche sécurisante, durable et adaptée aux réalités des familles.

ATELIER : Atelier autour de la sécurité en cuisine avec les enfants, de la manipulation du matériel, des habitudes alimentaires du quotidien (alternatives, budget).

PUBLIC CIBLE

Professionnel·les des lieux d'accueil de l'enfant :

- Directeur·rices
- Référént·es techniques
- Référént·es santé (IDE / IPDE)
- CAP / AEPE
- Auxiliaires de puériculture
- Assistantes Maternelles
- Animateur·rices
- Éducateur·rices du jeune enfant
- Éducateur·rices spécialisées
- Coordinateur·rices

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Salle équipée et accessible.
- Vidéoprojecteur et écran pour la diffusion des supports.
- Supports de cours (présentations PowerPoint, documents synthétiques).
- Fiches-outils et grilles d'analyse

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours magistral pour les apports théoriques.
- Pédagogie inversée : préparation individuelle de contenus avant échanges collectifs.
- Ateliers pratiques et mise en situation.
- Jeu de rôle/tests
- Analyse collective et individuelle des postures

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Évaluation des acquis des connaissances pré et post formation