

L'ALIMENTATION DES TOUT-PETITS : Équilibrer ses repas en crèche, comprendre, adapter

OBJECTIFS :

Les crèches parentales, en partenaires des familles, contribuent à la santé des jeunes enfants en proposant des repas sains, équilibrés, adaptés au stade de développement des enfants, à leurs pathologies et aux autres troubles de l'alimentation. Tandis que santé publique France rédige des recommandations en terme d'alimentation et de diversification alimentaire, le décret no 2012-144 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas, associé aux recommandations du GEMRCN, obligent et encadrent les professionnels de la petite enfance à respecter des règles minimales en terme de variété, de fréquence et de taille des portions

PUBLIC : cuisinière et cuisinier, responsable technique et parents

PRÉREQUIS : Aucun

COMPÉTENCES VISÉES :

- Connaître les différentes étapes de la diversification alimentaire selon les étapes de développement des enfants de 0 à 3 ans
- Construire des menus équilibrés et adaptés en établissement d'accueil de jeunes enfants en prenant en considération les obligations et recommandations officielles
- Repérer et adapter l'alimentation aux besoins des enfants souffrant de différentes pathologies ou troubles alimentaires

Jeudi 1^{er} et vendredi 2 juillet 2027

9h30-13h / 14h-17h30 (14h)

Lieu : Acepprif

Coût : 840 € HT

TVA non applicable

CONTENUS :

JOUR 1 — Développement de l'enfant, besoins et diversification

- Les différentes étapes de développement de l'enfant et implication sur l'adaptation des repas, rythme et prises alimentaires
- De l'alimentation lactée à l'alimentation solide : Le développement de l'oralité et des praxies bucco-faciales
- Les besoins nutritionnels spécifiques du jeune enfant : recommandations des instances publiques et sociétés savantes (ANSES, HCSP/santé publique France, ESPGHAN...)
- Les familles d'aliments et leur rôle dans la santé du nourrisson
- Les étapes de la diversification alimentaire : introduction des familles alimentaires par étapes, évolution des textures, aliments à éviter
- La DME : diversification menée par l'enfant — principes, données scientifiques actuelles, faisabilité en collectivité

JOUR 2 — Équilibre des menus et adaptations en collectivité

- Équilibre des menus en crèche : Décret 2012 et recommandations du G(EM)RCN (Groupe restauration Collective et Nutrition)
- L'hydratation des jeunes enfants en collectivité : besoins, repères pratiques, signes de déshydratation
- L'éveil du goût en crèche : comment faire en pratique ?
- Comportements et troubles des comportements alimentaires : Signaux de régulation, Néophobie, ARFID (trouble de l'alimentation évitante/restrictive) : repérer, différencier du « petit mangeur sélectif », orienter
- Les régimes alimentaires, pathologies fréquentes et adaptations des menus : les régimes « sans », intolérances et allergies alimentaires, diabète, favisme



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Apports théoriques
- Echanges d'expériences
- Travail de groupe sur les plans alimentaires et les menus sur un mois

MODALITES D'ÉVALUATION : Questionnaire

ÉVALUATION DE LA FORMATION : Questionnaire à l'issue de la formation, puis à 3 mois

FORMATRICE : Katia TARDIEU, Diététicienne nutritionniste

INFORMATIONS : formation@acepprif.org

Formulaire d'inscription en ligne : <https://www.logiciel-galaxy.fr/catalogue-ACEPPRIF-16-292-267.html>



Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez des besoins spécifiques qui nécessitent des aménagements pour suivre les séances, notre équipe est à votre écoute pour vous accompagner et faciliter votre parcours. **N'hésitez pas à nous le signaler au plus tôt pour que nous puissions adapter notre proposition (accessibilité physique, contenus...)**
Contact : Laurence Montalbetti, référente handicap, pour mettre en œuvre un accompagnement et des modalités d'adaptation de la formation 01 40 09 50 53 laurence.montalbetti@acepprif.org

