

Durée de la formation

21 heures (3 jours)

Tarif

Sur devis

Lieu de formation

À définir

Horaires

09h00 / 12h30
13h30 / 17h00

Prérequis

Agrément d'assistant maternel et attestation de formation initiale d'assistant maternel

Public concerné

Assistant(e)s maternel(le)s et Salarié du Particulier Employeur

Nombre de stagiaire

12 stagiaires maximum

Modalités pédagogiques

La méthode pédagogique proposée est dite "active", avec alternance de cours théoriques et pratiques, échanges et études de situations vécues par les participants.

Modalité d'évaluation

Évaluation en continu – QCM.

Formalisation de la formation

- Une attestation de fin de formation validant les compétences acquises
- Passeport de formation pour les assistants maternels

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Contactez notre référent handicap Mme Maryse Diallo : formation-provenceazur@msaservicespa.fr

Intervenant

A définir

Renseignements et inscription

Maryse DIALLO
04.94.60.38.85

formation-provenceazur@msaservicespa.fr

OBJECTIFS

- Réaliser des repas correspondant aux besoins de chacun,
- Participer aux achats, gestion des stocks, entretenir les équipements utilisés tout en privilégiant des pratiques écoresponsables.

FORMATION

- Les fondamentaux, les 7 familles d'aliments et leurs qualités nutritionnelles.
- Les règles de base de l'alimentation, les recommandations concernant l'équilibre alimentaire (Plan National Nutrition Santé).
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas.
- Stockage des aliments ; emplacements, règles de stockage et contenants écologiques.
- Être au courant des techniques culinaires et recettes du quotidien, les équipements et ustensiles de la cuisine, les principaux modes de préparation et de cuisson des aliments.
- L'achat en vrac et ses contenants.
- Le locavorisme.
- L'importance de la lutte contre le gaspillage et l'enseignement du zéro déchet.
- Les produits de substitutions à même de remplacer le sel, le sucre et les matières grasses.

APTITUDES

- ❖ Respecter son budget ou un budget défini au préalable avec le particulier employeur afin de gérer les stocks et faire des courses.
- ❖ Faire les courses sur internet et gérer la livraison.
- ❖ Rédiger un menu journalier, hebdomadaire selon les saisons et besoin du parent employeur ou de l'enfant.
- ❖ Choisir et suivre une recette en respectant les recommandations du PNNS.
- ❖ Utiliser, nettoyer, ranger et entretenir le matériel et les équipements de la cuisine.
- ❖ Maîtriser les différents types de cuisson et présenter un repas de façon agréable tout en sensibilisant le particulier employeur et les enfants aux pratiques écoresponsables autour du repas.
- ❖ Trier ses déchets et/ou utiliser un compost.
- ❖ Appliquer les principes d'économie d'effort et de prévention des troubles musculo-squelettiques durant les courses et préparation des repas.

SAVOIR ETRE

- ✓ Être organisé et respectueux de contexte socioculturel des familles.