

Durée de la formation

21 heures (3 jours)

Tarif

Plan de compétences IPERIA

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

Accessible aux personnes en situation de handicap

Intervenant

A définir

Renseignements et inscription

Maryse DIALLO
04.94.60.38.85

formation-provenceazur@msaservicespa.fr

OBJECTIFS

- Proposer des repas équilibrés et attractifs à l'enfant,
- L'accompagner dans la prise de ses repas en favorisant son autonomie.

SAVOIRS

- Les besoins nutritionnels de l'enfant.
- Les principaux modes de préparation et de cuisson des aliments.
- La conservation des aliments et du lait maternel.
- Le biberon : préparation, gestes et postures.
- Les régurgitations et le reflux gastro-œsophagien.
- Les principes de mise en œuvre de la diversification alimentaire.
- Le plaisir et le développement du goût autour du repas.
- Les différents régimes alimentaires liés, ou non, à des causes spécifiques.
- Les violences éducatives ordinaires et les stéréotypes de genre durant les repas.

SAVOIR-FAIRE

- ❖ Préparer des menus équilibrés et variés en valorisant les circuits courts et la saisonnalité des produits.
- ❖ Concevoir les repas de l'enfant en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- ❖ Donner le repas à l'enfant ou le faire participer par de la guidance verbale, visuelle, physique en valorisant les prises d'initiatives favorables à l'autonomie de l'enfant.
- ❖ Ajuster ses gestes en fonction des capacités physiques et cognitives, des réactions et des comportements de l'enfant.
- ❖ Utiliser les ustensiles et les équipements adaptés.
- ❖ Organiser les repas en fonction des rythmes individuels des enfants.
- ❖ Créer une ambiance chaleureuse et de partage, propice à la qualité des échanges.
- ❖ Accompagner l'enfant dans la découverte de nouvelles expériences autour de l'alimentation pour stimuler ses 5 sens lors de la prise des repas.
- ❖ Adapter les repas selon l'état de santé de l'enfant et selon les habitudes familiales.
- ❖ Gérer le collectif lors de la prise des repas en transmettant les limites et en favorisant l'intégration progressive des codes sociaux aux enfants.
- ❖ Renforcer le lien de confiance avec la famille et harmoniser les pratiques en échangeant quotidiennement sur les évolutions de l'enfant.
- ❖ Développer une démarche de questionnement sur ses pratiques et son accompagnement afin d'adopter une posture bien traitante.

SAVOIR-ÊTRE

- ✓ Être créatif
- ✓ Être disponible psychologiquement et physiquement
- ✓ Être respectueux du contexte socioculturel des familles, de leurs attentes, des habitudes et de leurs consignes
- ✓ Être observateur