

# Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant

🎯 Reconnaître les troubles alimentaires de l'enfant et ajuster sa préparation des repas ainsi que son accompagnement

<b>Public visé par la formation et prérequis</b>	<p>Professionnel de la petite enfance</p> <p>Aucun pré requis nécessaire (Maîtrise du Français)</p>
<b>Durée de la formation</b>	3 jours (21 heures)
<b>Profil de l'intervenant</b>	Formateurs professionnels de la petite enfance
<b>Objectifs pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Repérer les différents troubles alimentaires, leurs causes et cerner leurs impacts sur le développement global de l'enfant.</li> <li>✓ Concevoir des repas attractifs permettant leur qualité nutritionnelle et l'éveil des sens de l'enfant.</li> <li>✓ Repérer et identifier les conduites à risques chez les enfants.</li> <li>✓ Adapter une recette en prenant en compte les spécificités alimentaires de l'enfant accompagné.</li> </ul>
<b>Tarif</b>	Sur demande
<b>Lieu et Dates</b>	Nous consulter

## Contenu de la formation

Définir les règles de bases de l'alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans

Comprendre et mettre en œuvre la diversification alimentaire

Mettre en œuvre un aménagement de l'environnement de l'enfant propice et bienveillant au repas

Identifier Les différents troubles alimentaires selon l'âge

*Contenu détaillé sur demande*

<b>Modalités de déroulement de la formation</b>	<p>Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Présentiel</li><li>• Présentation du formateur et des stagiaires</li><li>• Alternance de théorie, d'exercices pratiques et d'échanges sur les situations réelles rencontrées</li><li>• Etude de cas concrets</li><li>• Support pédagogique</li><li>• Mises en situations.</li></ul> <p><i>En fonction des besoins et/ou du public, ce programme de formation est adaptable à distance.</i></p>
<b>Evaluation de la formation</b> <b>Moyens permettant de suivre l'exécution et d'apprécier les résultats de l'action</b>	<p>Tour de table préalable, recensement des attentes des participants Questionnaire de positionnement en amont et en aval pour évaluer leur niveau Questionnaire d'évaluation des acquis Questionnaire de satisfaction de fin de stage</p> <p>Une feuille de présence devra être signées par les stagiaires et le formateur et par demi-journée de formation.</p> <p>Les résultats de l'évaluation seront portés sur l'attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.</p>
<b>Accessibilité</b> <b>Handicap</b>	<p>Nous vous invitons à prendre contact directement avec nous, en amont de la formation, pour que nous puissions en discuter. Nous étudierons l'adaptation des moyens de la prestation.</p> <p>Dans le cas où nous ne serions pas en mesure de vous accueillir, nous disposons d'une liste de partenaires vers lesquels nous pourrions vous orienter (ex : Agefiph)</p>

*Dernière mise à jour 29.02.2024*

3M PRESTATIONS

ZAL Saint-Amé 495 rue de l'Abregain 62800 LIEVIN

SARL au capital de 5000 euros - SIREN 913 209 060 RCS ARRAS

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 32 62 03472 62 auprès du Préfet de la Région Hauts de France. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

*Dernière mise à jour 29.02.2024*

**3M PRESTATIONS**

**ZAL Saint-Amé 495 rue de l'Abregain 62800 LIEVIN**

**SARL au capital de 5000 euros - SIREN 913 209 060 RCS ARRAS**

**Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 32 62 03472 62 auprès du Préfet de la Région Hauts de France. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état**