

2023

Programme de formation

ELABORER DES MENUS EQUILIBRES EN CRECHE



7h



Isabelle LENGHAT
Diététicienne-nutritionniste formatrice

ELABORER DES MENUS EQUILIBRES EN CRECHE

Objectifs (professionnels)

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ✓ Connaître les bases de l'alimentation équilibrée du bébé au regard des dernières recommandations nutritionnelles nationales
- ✓ Savoir construire des menus équilibrés au regard des dernières recommandations en vigueur

Catégorie et but

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : De favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail. Elles peuvent permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée.

Public

Le public concerné est : personnel intervenant en crèche, micro-crèche, halte-garderie, foyer de l'enfance ou autre structure élaborant des menus à destination de crèches.

Pré-requis

- Aucun prérequis n'est nécessaire.

Durée

Cette formation se déroulera en 7 heures sur 1 jour.

Horaires : 8h30/12h30 / 14h/17h

Dates : mercredi 30 aout 2023

Tarif

Cette formation est dispensée pour un coût de 390 euros HT.

(TVA non applicable - art.293 B du code Général des Impôts)

Modalités et délais d'accès

L'inscription est réputée acquise lorsque : un acompte de 30% est reçu et la convention signée.

Les délais d'accès à l'action sont : de 15 jours.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Méthodes et outils pédagogiques

Méthodes pédagogiques : expositive magistrale, interrogative, expérimentale active

Outils pédagogiques : jeu de cartes aliments, jeu sur les recommandations nutritionnelles, quiz interactif

Supports pédagogiques : Documents remis au stagiaire sur sa clé USB ou envoyés par mail (support PowerPoint, documents annexes, productions de groupe)

Prise en compte du handicap : contacter Isabelle LENGHAT, gérante, au 0696 973 474 pour étudier la demande de formation.

Éléments matériels de la formation

Supports techniques : aucuns

Salle de formation : vidéo projecteur, paper board, accès PMR

Equipements divers mis à disposition : aucun

Documentation : diaporama et autres documents projetés, documents complémentaires à consulter sur place

Compétences des formateurs

La formation sera assurée par Isabelle LENGHAT, diététicienne nutritionniste, diplômée d'un BTS diététique (diplôme reconnu par le code de la santé publique) en 1995 et ayant suivi plusieurs formations tout au long de son cursus et en particulier :

- formation de formateurs PNNS en 2013 et référencée formatrice PNNS
- les classes de gout en 2016
- introduction à la DME et carence en fer dans la DME (Diversification Menée par l'Enfant) en 2020
- entretien diététique de l'enfant et l'adolescent en 2021
- le PNNS 4 en 2022
- nutrition pédiatrique en 2022

Elle exerce comme formatrice depuis plus de 20 ans, à son compte ou pour le compte d'organismes de formation, en plus de son activité de diététicienne en libéral.

Contenu

1^{ère} demi journée :

- **Introduction à la formation (1h)**
 - ★ Rappel des objectifs de la formation
 - ★ Présentation du programme de la formation
 - ★ Tour de table : présentation de l'intervenant, des stagiaires et recueil des attentes
- **Rappels sur les bases de la nutrition (1h)**
 - ★ les nutriments, les 8 groupes d'aliments
 - ★ l'alimentation équilibrée, les repères du PNNS 4 (Programme National Nutrition et Santé)



- **Rappels sur les besoins nutritionnels du bébé de 0 à 36 mois (0h30)**
 - ★ points d'attention particuliers
 - ★
- **Les dernières recommandations de l'ANSES (2019) (1h)**
 - ★ La diversification alimentaire
 - ★ l'évolution des textures
 - ★ le choix des aliments

2ème demi journée :

- **Présentation du GEMRCN (référentiel pour l'élaboration des menus en collectivité) (2h15) :**

- ★ les objectifs nutritionnels pour cette tranche d'âge
- ★ les modalités pour l'élaboration des menus (déjeuner et goûter) :
 - structure des repas,
 - choix des aliments,
 - modes de cuisson,
- ★ les grammages adaptés
- ★ les fréquences de service des aliments

- **La loi Egalim, l'obligation d'affichage de l'origine des viandes (décret du 27 janvier 2022) (0h30)**

- ★ présentation des principales attentes

- **Synthèse finale (0h45)**

- ★ Evaluation des acquis de fin de session
- ★ Tour de table et recueil de la satisfaction à chaud

Suivi et évaluation

Exécution de l'action

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Evaluation des acquis en fin de session

Modalités d'évaluation d'acquisition des compétences

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances précisées dans les objectifs sont :

- Questions écrites (QCM, quiz)

