

# IPERIA – Alimentation et prise de repas de l'enfant (code : MIAPRE21)

Mis à jour le 10 juillet 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

« Néant »

## Public visé

Salariés du particulier employeur (assistants maternels, gardes d'enfants...)

## Rythme

Temps partiel

## Durée en centre

21 heures

## Validation

Les mises en situation et exercices tout au long du parcours de formation serviront d'outils de suivi d'acquisition des compétences visées

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Certificat de réalisation

## Entrée et sortie permanente

Non

## Objectifs professionnels

À l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de préparer des repas équilibrés et attractifs à l'enfant et de l'accompagner dans la prise de ses repas, tout en favorisant son autonomie.

## Contenu

### SAVOIRS

- Les sept familles d'aliments et leurs qualités nutritionnelles.
- Les règles de base de l'alimentation et les recommandations en matière d'équilibre alimentaire (Plan National Nutrition Santé).
- Les besoins nutritionnels de l'enfant.
- Les techniques culinaires et les recettes du quotidien.
- Les équipements et les ustensiles de la cuisine.
- 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-oesophagien.
- Les principes de mise en oeuvre 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 de base 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 cinq 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 de bientraitance.
- Transmettre les informations utiles à la famille et aux professionnels en utilisant des outils adaptés.

# IPERIA – Alimentation et prise de repas de l'enfant (code : MIAPRE21)

## SAVOIR-ETRE

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

## Modalités pédagogiques

La formation s'appuiera sur des situations professionnelles, élaborée par l'équipe pédagogique, dans l'objectif d'alterner les différentes phases et processus d'apprentissages. L'analyse de mises en situations, d'exercices pratiques servira de support pour apporter les connaissances et développer l'analyse réflexive des stagiaires. Formation interactive (participation active de chaque stagiaire) et individualisée : adaptée au niveau, à l'expérience, aux capacités et rythme d'apprentissage de chaque apprenant.

## Profil des intervenants

Formateurs, spécialistes dans le domaine de formation visé par le module, aguerri à la formation pour adultes

## Délais et modalités d'accès

- Etre en activité et pouvoir justifier de son emploi avec un bulletin de salaire datant de moins de 3 mois à compter de la date de démarrage de la formation (droit de 58 heures de formation ouverts dès la première heure de travail effectuée)
- Avoir l'aval du parent facilitateur
- Respecter le délai de retour du dossier d'inscription avec les justificatifs administratifs demandés

## Financements possibles

«Prise en charge des frais de formation possible dans le cadre de votre plan de développement des compétences en tant que salarié(e) du particulier employeur : se renseigner auprès de [gip-sampe@ac-nancy-metz.fr](mailto:gip-sampe@ac-nancy-metz.fr) »  
Prise en charge de frais de transport et de repas possible, vérifier l'éligibilité

## Poursuite de parcours

–

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GIP Formation Tout au Long de la Vie
- 28 rue de Saurupt - BP 3035  
54012 NANCY CEDEX
- [ce.gip@ac-nancy-metz.fr](mailto:ce.gip@ac-nancy-metz.fr)

## **IPERIA – Alimentation et prise de repas de l'enfant (code : MIAPRE21)**

- 03 83 55 06 58
- SIRET : 18542213600019