

PNAEE1. L'ALIMENTATION CHEZ LES TOUS PETITS

TARIF

20,000 € HT / **Heure stagiaire**

DATES

Du 20/09/2022 au 22/09/2022

DUREE

7,00 heures

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 6

Maximum : 10

NATURE DE LA FORMATION

Formation continue

SANCTION DE LA FORMATION

- 1 attestation de fin de formation reprenant les objectifs, la nature, la durée de l'action et les résultats de l'action atteints sera envoyée par mail à chaque stagiaire.- 1 certificat de réalisation sera remis au donneur d'ordre.

DISPOSITIFS D'EVALUATION

Evaluation formative tout au long de la formation

PRE-REQUIS

Pas de pré-requis nécessaire

PUBLIC

Employé(e)s des services à la personne

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Identifier les enjeux d'une alimentation équilibrée chez le jeune enfant
- Identifier le rôle du professionnel dans l'alimentation chez les jeunes enfants
- Identifier les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire afin de proposer des menus adaptés
- Apprendre à cuisiner pour et avec les pour les impliquer davantage (ateliers simples)
- Donner envie à l'enfant (dressage des plats)

METHODES PEDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques actives et variées

ANIMATION

Nos formateurs/consultants sont qualifiés selon une procédure de recrutement répondant aux exigences du RNQ de Qualiopi (cursus, parcours professionnels, compétences pédagogiques et d'animation, validation des supports de formation). ASAF est également très attentif aux qualités humaines de ses intervenants. Avec une expérience terrain et/ou une expertise significative dans les domaines qu'ils animent, nos intervenants apportent des réponses pertinentes et réalistes.

CONTENU

- Les conséquences d'une alimentation déséquilibrée
- La découverte alimentaire
- Les besoins nutritionnels
- L'équilibre alimentaire
- Les recommandations de santé publique France
- L'intégration des familles dans le projet
- Perspectives d'évolution des pratiques au quotidien

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

1. Modalités

Validation des prérequis des salariés par l'entreprise

Proposition de formation envoyée à l'entreprise qui diffuse l'information et récolte les demandes de formation des salariés

2. Délais d'accès

Acceptation de l'inscription dès le retour de l'entreprise

ACCESSIBILITE

Tout demande sera étudiée. Notre OF étant labellisé H+, nous proposons un accompagnement adapté.

EVALUATION DE LA FORMATION PAR LES STAGIAIRES

Tour de table à chaud et questionnaire de satisfaction en ligne

CONTACTS

Service recrutement : contact@asafacademie.fr ; 04 82 83 98 84

Responsable formation sanitaire et sociale : coralie.deguines@asafacademie.fr ; 07 66 03 38 93

Référente handicap : margaux.janin@asafacademie.fr ; 07 83 75 88 75

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

Appartement pédagogique

Formateurs professionnels des services à la personne

RESULTATS DE NOTRE FORMATION

Première formation pas d'indicateurs disponible

BLOCS DE COMPETENCES

Cette formation ne permet la validation d'un bloc de compétences.

EQUIVALENCES, PASSERELLES, SUITES DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Cette formation peut-être complétée par les autres formations du catalogue ASAF. à destination des salariés des SAP.