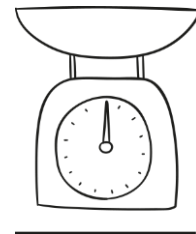


Etablir des menus adaptés aux besoins particuliers du jeune enfant en structure



Durée 7 heures (1 jour)	Date Selon le calendrier de formation
Lieu A Définir	Prix 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

Public concerné

Personnels désirant exercer ou exerçant en structure de la petite enfance :
Cuisinier(e)s, éducateurs (trices), puéricultrices, auxiliaires de puériculture...

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Concevoir des menus équilibrés, variés et attractifs en structure d'accueil de la petite enfance en tenant compte des recommandations du PNNS, du GEMRCN et à l'aide d'outils, appropriés à cette tranche d'âge.
- Adapter les menus en fonction des besoins nutritionnels, du rythme et des étapes clés de l'alimentation du jeune enfant.
- Proposer une alimentation engagée

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Connaître, interpréter et clarifier les recommandations du PNNS et du GEMRCN pour la petite enfance.
- Connaître les repères d'introduction des aliments, les recommandations par groupe d'aliment par tranche d'âge et les grammages des portions
- Elaborer des menus variés, attractifs et appréciés du jeune convive en s'aidant des recommandations dédiées à la petite enfance du PNNS, du GEMRCN et d'outils existants.

- Proposer des protéines végétales tout en respectant l'équilibre alimentaire

Contenu

- Bases de l'équilibre alimentaire
- Repas en structure collective de la petite enfance critères et outils d'aide à la réalisation de menus
- Mise en pratique : élaboration de menus
- Analyse de menus
- Alternatives végétariennes aux protéines animales

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques à faire évoluer et les solutions à trouver.

Intervenant

- Diététicienne, ayant une expérience dans le conseil aux établissements en restauration collective.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire d'évaluation des compétences est réalisé en amont et en aval

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.



Le Savoir
PARTAGÉ
Formation restaurant en cuisine

Le Savoir Partagé - RESTORIA

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49