

**CUISINE, VINS ET PRODUCTION**

**Alimentation du jeune enfant**

<p><b>Objectifs :</b> Identifier les besoins nutritionnels et alimentaires du petit enfant de 3 mois à 3 ans. Intégrer les différents groupes d'aliments indispensables. Repérer les grandes étapes de la diversification.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Toute personne travaillant dans la restauration du jeune enfant. <b>Pré requis :</b> Aucun</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p> <p><b>L'équilibre alimentaire du jeune enfant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les besoins de l'organisme du jeune enfant</li> <li>✚ La composition des aliments</li> <li>✚ Valeur nutritive</li> <li>✚ Les rations alimentaires du jeune enfant</li> <li>✚ Répartition (sur la journée et la semaine)</li> </ul> <p><b>Groupes d'aliments et équilibre alimentaire au quotidien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les sept groupes d'aliments             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Les laits et dérivés - les viandes, poissons, œufs - les céréales, farineux, pommes de terre - les légumes et fruits - les matières grasses - les produits sucrés - les boissons</li> </ul> </li> <li>✚ L'équilibre alimentaire au quotidien             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Les erreurs fréquentes</li> <li>❖ Les contraintes à travers l'évolution des produits</li> <li>❖ Évolution des apports de l'agroalimentaire</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Diversification alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les enjeux             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Bonne croissance – Répondre aux besoins nutritifs du jeune enfant</li> <li>❖ Nouveaux apports nutritionnels</li> <li>❖ Système immunitaire mis à l'épreuve</li> <li>❖ Nouvelles acquisitions motrices</li> <li>❖ Acquisition régulière de nouvelles saveurs</li> <li>❖ Ration de lait quotidienne</li> </ul> </li> <li>✚ Les nutriments indispensables             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Les protéines</li> <li>❖ Les glucides</li> <li>❖ Les lipides</li> <li>❖ Les vitamines</li> <li>❖ Les minéraux et oligo-éléments</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Troubles digestifs banals chez les petits enfants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les « petits mangeurs »</li> <li>✚ Les coliques idiopathiques</li> <li>✚ La déprime – Le méricysme</li> <li>✚ L'enfant mange n'importe quoi – Le pica</li> <li>✚ L'anorexie précoce</li> <li>✚ Les vomissements psychogènes – Trop souvent forcé ?</li> </ul> <p><b>Elaboration des menus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Rôle et importance du plan alimentaire</li> <li>✚ Technique d'élaboration</li> <li>✚ Du plan alimentaire au menu</li> <li>✚ Conception des menus en fonction de l'âge des enfants</li> </ul>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p> <p><b>Le Formateur</b> Professionnel de la Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b> Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.</p> <div data-bbox="1161 1216 1337 1406" data-label="Image"> </div> <p><b><u>Intra entreprise France entière et International.</u></b></p> <div data-bbox="1169 1552 1329 1765" data-label="Image"> </div> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <hr/> <p><b>2 jours</b></p> <hr/> <p><b>1 050 €</b></p> <hr/> <p>Réf : HR132</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France