

### Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux de l'acte alimentaire
- Découvrir les moyens pour développer les capacités du jeune enfant à goûter
- Reconnaître son rôle en tant qu'animateur du temps du repas
- Collaborer à développer l'éveil sensoriel et la sociabilité du tout-petit à table

### Public cible et prérequis

- Personnel de la petite enfance et collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### Programme

- L'ACTE ALIMENTAIRE
  - Le comportement alimentaire : sensations alimentaires ou comment préserver l'autorégulation
  - Le temps du repas : découvrir toutes ses dimensions
  - Les spécificités de l'alimentation des tout-petits
- LE GOUT
  - Rappel sur les 5 sens et approfondissement sur la physiologie du goût
  - De l'éveil sensoriel à l'éducation au goût
  - Présentation d'ateliers pour les 18 mois - 3ans
  - La place du plaisir gustatif dans le repas
- ACCOMPAGNER LE TEMPS DU REPAS
  - Reconnaître et investir son rôle en tant qu'animateur du temps du repas
  - Réfléchir sur l'impact des ateliers sur le comportement alimentaire du tout-petit à table
  - Structurer et animer un atelier d'éveil sensoriel
  - Réflexion et plan d'action

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Laure ORTIGUES - Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Diététicien nutritionniste

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p><b>Durée</b> 21.00 heures (3.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Ressources techniques et pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> </ul> <p><b>Dates et prix</b> : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des prérequis (si existants) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables</li> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité</li> </ul>