

## Accompagnement d'enfants ayant des allergies alimentaires

A l'issue de cette formation, le stagiaire pourra repérer les signes d'une réaction allergique et maîtriser les gestes d'urgence en cas de choc anaphylactique



### Objectifs pédagogiques

- Déconstruire ses représentations sur les allergies alimentaires
- Connaître les différents types d'allergies et intolérances alimentaires
- Appréhender un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)
- Repérer les signes d'une réaction allergique, déterminer son fonctionnement, ses symptômes et ses conséquences
- Prendre en compte le ressenti et le vécu des enfants allergiques ainsi que celui de leur famille
- Réaliser les gestes d'urgence en cas de choc anaphylactique



### Programme de la formation

#### **Matin : Appréhender les allergies alimentaires**

- Représentations collectives et individuelles de l'allergie alimentaire
- Définitions : « allergie alimentaire », « intolérance alimentaire »
- Fonctionnement d'une réaction allergique
- Symptômes, risques et conséquences d'une réaction allergique

#### **Après-midi : Accompagner en toute sécurité un enfant allergique**

- Lecture d'un PAI, appropriation des protocoles spécifiques
- Ressentis et vécus des enfants et de leur famille
- Réalisation des gestes d'urgence en cas de choc anaphylactique



### Méthodes pédagogiques mobilisées

#### **Une pédagogie active et participative :**

- Des exemples concrets
- Des analyses et études de cas issues des expériences des stagiaires
- Des jeux de rôles et des mises en situation pratiques



### Modalités d'évaluation

- Evaluation des besoins en amont
- Evaluations intermédiaires dont des mises en situation professionnelles
- Evaluation des acquis en formation à chaud
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation
- Questionnaire à froid envoyé après 6 mois aux participants et au commanditaire évaluant l'impact de la formation sur les pratiques professionnelles

#### Public

Tout public

#### Prérequis

Aucun

#### Participants

Groupes de 8 à 14 personnes en inter

#### Durée

7 heures

#### Tarif

En inter 210 € HT/jour/personne

En intra nous consulter

#### Lieu de la formation

Oullins / Vienne / Messimy. Possibilité

En intra in situ

#### Formateur



Formateur qualifié dans le domaine d'expertise et ayant une expérience du terrain professionnel

#### Vous inscrire ?

Délai d'accès : 1 mois

Vous êtes en situation de handicap ?  
Contactez-nous pour que nous puissions adapter votre parcours.

Contactez-nous par mail à [contact@devapi-formation.fr](mailto:contact@devapi-formation.fr)  
ou au 04 72 68 81 20 29

Inscrivez-vous sur notre site internet  
[www.devapi-formation.fr](http://www.devapi-formation.fr)