

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- 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

COL06 - Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche

COL06 INTER

Mise à jour :
4 février 2022

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
Durée 21.00 heures (3.00 jours) Modalités pédagogiques Formation présentielle Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant Dates et prix : à consulter sur notre site internet		• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr Intra possible nous consulter	Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. 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. Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.	• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • 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