

Formation Bébémiam

Bien nourrir bébé de ses 4 à 36 mois

PRESENTATION

Construire et développer ses connaissances en alimentation infantile en recevant des informations mises à jour et utiles sur la diversification alimentaire. Participer à l'éveil alimentaire en participant à l'éducation aux aliments et au goût des bébés. Visualiser concrètement en mettant en pratique la réalisation de menus et plats pour les bébés de 4-36 mois.



DUREE

1 journée continue (7 heures de formation)

Sur le temps de travail ou en dehors

OBJECTIFS

- Connaître les différentes étapes de la diversification alimentaire
- Maîtriser les points importants de l'éveil alimentaire, au goût et aux textures
- Acquérir les bases de la réalisation de menus équilibrés pour les bébés
- Connaître les points clés de la réalisation et conservation des repas de bébé

PUBLIC CONCERNE (SANS PREREQUIS)

- Les professionnels de la petite enfance (assistantes maternelles, auxiliaires de puériculture, agents titulaires du CAP petite enfance, éducateurs, animateurs...) souhaitant développer leurs compétences et accéder à un niveau de qualification professionnelle supérieur en alimentation infantile.
- Les professionnels de la santé souhaitant développer leurs connaissances spécifiques en alimentation-nutrition infantile.
- Toutes personnes ayant en charge le moment du repas d'un bébé de 4 à 36 mois et souhaitant acquérir, entretenir et perfectionner ses connaissances en alimentation infantile.

Aucun prérequis n'est demandé.

MODALITES

½ journée théorique (3h30)

- Les modes de diversification
- Les étapes de la diversification alimentaire
- L'éveil alimentaire, au goût et aux textures

Cubes et Petits pois

N° de déclaration d'activité : 11922228092

22 rue du Dr Charcot 92500 Rueil-Malmaison christine@cubetpetitspois.fr +33 (0)1 74 64 49 64

½ journée pratique (3h30)

- Organisation en cuisine
- Etablissement de menus adaptés et équilibrés
- Sélection des produits pour la réalisation de recettes
- Préparation cuisson des plats salés et sucrés
- Adaptation de la texture des plats à l'âge de bébé et conservation
- Adaptation de la texture des plats à l'âge de bébé et conservation (30 min)
- Echange et réponses aux questions (15 min)

PROGRAMME PEDAGOGIQUE

1. Etapes clés de la diversification alimentaire
 - 1.1. Modes de diversification alimentaire (classique, DME, veggie)
 - 1.2. Débuts de la diversification alimentaire
 - 1.3. Mise en place de la diversification des aliments étapes par étapes
 - 1.4. Alimentation comme les grands
 - 1.5. Phase de néophobie alimentaire et refus alimentaire et y faire face
2. Importance de l'éveil alimentaire, goût et textures
 - 2.1. Mise en place et perception du goût
 - 2.2. Travail sur les sens avec bébé
 - 2.3. Importance de la compréhension et connaissance des fruits/légumes et aux familles d'aliments
 - 2.4. Apprentissage de la mastication et déglutition, éveil aux textures
3. Organisation en cuisine
 - 3.1. Réalisation des menus
 - 3.2. Choix des produits
 - 3.3. Conservation des aliments
 - 3.4. Modes de préparation des repas
 - 3.5. Conservation des plats

3.6. Lecture des étiquettes des petits pots industriels ou produits infantiles

4. Elaboration de plats pour bébé
 - 4.1 Réalisation pratique de menus
 - 4.2 Préparation des aliments pour les recettes (normes hygiène et sécurité)
 - 4.3 Réalisation des recettes adaptées
 - 4.4 Adaptation des textures
 - 4.5 Conservation des repas



DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Feuilles de présences signées des stagiaires et du formateur par demi-journée
- Questions/évaluations orales
- Mises en situation en complétant un menu hebdomadaire adapté à l'âge de bébé
- Questionnaire de satisfaction et attestation de fin de formation individuelle

MOYENS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

- Formation en individuel ou en groupe, en inter ou intraentreprise
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation sur Paris sur le territoire

Cubes et Petits pois

N° de déclaration d'activité : 11922228092

22 rue du Dr Charcot 92500 Rueil-Malmaison christine@cubetpetitspois.fr +33 (0)1 74 64 49 64

national proche des moyens de transports, ou sur le lieu de travail

- Exposés théoriques et visualisation et/ou réalisation pratique de plats adaptés selon l'âge de bébé
- Documents supports de formation projetés
- Documents supports de formation distribués en format papier et/ou numérique

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE FORMATEUR

Christine Zalejski, Docteur en sciences, Consultante en alimentation infantile, Auteure, Conférencière, Directrice du site internet et des Ateliers [Cubes et Petits pois](#) depuis 2010.

christine@cubesetpetitspois.fr

+33 (0)1 74 63 49 64

Contactez-nous pour être conseillé, pour recevoir une proposition d'intervention personnalisée, pour recevoir un devis détaillé sur mesure ou pour toutes autres questions sur la formation :

christine@cubesetpetitspois.fr

Cubes et Petits pois

N° de déclaration d'activité : 11922228092

22 rue du Dr Charcot 92500 Rueil-Malmaison christine@cubesetpetitspois.fr +33 (0)1 74 64 49 64