

DU BIBERON À L'ASSIETTE

RÉUSSIR LA DIVERSIFICATION ET GUIDER LES FAMILLES AVEC CONFIANCE

La formation en bref

Cette formation permet de maîtriser les étapes de la diversification, de la purée à la DME. Elle allie respect des besoins nutritionnels et développement psychomoteur du tout-petit.

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les étapes de la diversification et l'introduction sécurisée des allergènes.
- Adapter l'approche alimentaire selon l'enfant (purées classiques ou DME).
- Créer un cadre repas sécurisant favorisant l'éveil sensoriel et l'autonomie.
- Guider les familles avec expertise pour lever les inquiétudes liées à l'alimentation.

Méthodes pédagogiques

- Étude des besoins nutritionnels et de la physiologie de la déglutition (supports visuels et vidéos).
- Découverte des textures, des tailles de coupes sécuritaires et démonstration de matériel adapté.
- Jeux de rôle sur la communication avec les parents et résolution de cas complexes (néophobies, refus).

Evaluation

- Quizz sur les étapes d'introduction des aliments.
- Mise en situation : animer un temps de repas éducatif.
- Questionnaire de satisfaction et bilan des acquis.

Tarifs et effectif

Groupe de 4 à 12 participants.

Tarif Inter-entreprise

450€ HT par participant (pour 14 heures de formation)

Prise en charge possible par les OPCO

Tarif Intra-entreprise

Tarif disponible sur demande (tarif forfaitaire par session).



Public cible

Professionnels de la petite enfance, agents de restauration scolaire, gestionnaires



Pré-requis

Être en poste dans une structure d'accueil du jeune enfant.



Format et lieu

En présentiel

83 Rue des Navigateurs
97434 Saint Paul



Accessibilité

Formation **accessible** aux personnes en situation de handicap

DU BIBERON À L'ASSIETTE

PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 : Les bases de la nutrition infantile (7h)

- **Matin : De la naissance à 6 mois**
 - Le lait : l'aliment de référence (maternel ou infantile).
 - Pourquoi diversifier ? Les enjeux nutritionnels et physiologiques.
 - Le cadre légal : hygiène alimentaire et respect de la chaîne du froid.
- **Après-midi : Les étapes de l'introduction**
 - De 4 à 12 mois : l'ordre d'introduction des groupes alimentaires.
 - Focus sur les allergènes : nouvelles recommandations sur l'introduction précoce et protocoles de vigilance.
 - Besoins spécifiques : focus sur les protéines, les lipides et l'apport en fer.
 - Les textures : du lisse au mouliné, du mouliné aux morceaux.

Jour 2 : Comportements alimentaires et Accompagnement (7h)

- **Matin : Le repas, un temps d'éveil et de plaisir**
 - La DME (Diversification Menée par l'Enfant) : principes, avantages et sécurité.
 - Comprendre et gérer la néophobie alimentaire (le refus de la nouveauté).
 - L'importance du cadre : ambiance, posture de l'adulte et autonomie de l'enfant.
- **Après-midi : Le professionnel comme partenaire des parents**
 - Comment aborder les difficultés alimentaires avec les familles sans juger ?
 - Gérer les cas particuliers : allergies, intolérances et régimes spécifiques.
 - Créer des outils de suivi de la diversification pour la structure.
 - Bilan de la formation et partage de recettes "Eveil au goût" de l'Academy.

