

Mise en place d'une stratégie structurée et permanente autour de l'alimentation dans nos micro-crèches pour tendre vers davantage de Qualité et de local en veillant aux bases de la diététique des 0-4 ans tout en évoluant vers l'alimentation de demain avec moins de protéines et moins de gaspillage, pour préserver notre environnement"

La transition alimentaire désigne, dans son acception globale, par le personnel en micro-crèche et la direction : le processus par lequel la structure modifie sa manière de produire, de consommer, de cuisiner et des aliments à destination des jeunes enfants.

Cinq parcours composent cette mise en place de stratégie de transition alimentaire :

PARCOURS 1 : LES BESOINS NUTRITIONNELS DU BEBE ET DU JEUNE ENFANT

PARCOURS 2 : LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE

PARCOURS 3 : LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

PARCOURS 4 : LA QUALITE AU MENU

PARCOURS 5 : VERS L'ALIMENTATION DE DEMAIN

FORMATION EN CLASSE VIRTUELLE (9h) + E-LEARNING (12h)

FORMATEURS

Céline RITTER, Diététicienne

- BTS Diététique
- Depuis 2013 : Diététicienne libérale en cabinet médical, jury d'examen, formatrice en hygiène et sécurité alimentaire, formatrice en diététique et nutrition.

ET /OU

Nalan VAROL, Diététicienne

- Licence en biologie, quelques années dans l'année pharmaceutique.
- Diplôme universitaire de diététicienne en 2007.
- Diététicienne Nutritionniste et référente qualité depuis plus de 13 ans en restauration collective et la petite enfance.

Selon disponibilités des formatrices.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Objectifs aptitudes :

- Être en capacité de maîtriser des éléments de connaissance sur le développement physique, physiologique et psychique de l'enfant en bas âge;
- Être en capacité de traduire ces besoins en repas équilibrés et diversifiés;
- Être en capacité d'apporter La Qualité au menu;
- Être en capacité de proposer sereinement la diversification alimentaire et la gestion des allergies;
- Être en capacité de comprendre l'évolution alimentaire moins de protéines;
- Être en capacité de maîtriser le gaspillage alimentaire.

Objectifs compétences:

- Être capable d'identifier les besoins nutritionnels des 0-4 ans en collectivités et selon les recommandations des instances officielles;
- Être capable de mettre en pratique les techniques et les savoir faire adaptés à la cuisine en micro-crèche.



PUBLIC VISÉ

Tous les personnels en situation d'emploi en micro-crèche, faisant partie du réseau Les Chérubins.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

La Compagnie des Crèches est particulièrement sensible à l'accessibilité de ses formations à tous et à toutes à l'intégration des personnes en situation de handicap.

En cas de besoin d'adaptation de la formation dû à un handicap, contacter nous afin d'étudier les compensations possibles à l'adresse suivante : pole-formation@les-cherubins.com et consulter les sites suivants :

<https://www.agefiph.fr/>

<https://adapeipapillonsblancs.alsace/>

<https://mdphenligne.cnsa.fr/>

<https://www.capemploi.info/>

<https://www.fiphfp.fr/>

PRÉ-REQUIS

- Ordinateur connecté à internet.
- Application ZOOM téléchargée
- Liaison Internet correcte
- Carte son, enceintes ou casque audio, Webcam (disposer d'un environnement calme)
- Avoir un seuil de 4 participants minimum.

DURÉE ET ORGANISATION

Minimum 4 et maximum 8 stagiaires par session.

La session de formation est annulée si le seuil minimum de 4 participants n'est pas atteint.

Classe virtuelle : 9h réparties :

En une session d'ouverture de 3h

En une session intermédiaire 3h

Et une session de clôture de 3h.

E-learning : 12 h.



DATES DE FORMATION

Les dates de formation se trouvent sur le site du navigant, dans la catégorie :
pré-inscription : <https://www.navigant-learn.com/formations/pre-inscription.html>

PRROGRAMME

1. 1^{ère} classe virtuelle (3h) :

INTRODUCTION FORMATION

INTRODUCTION

- Présentation du planning, de la formation et des modalités pratiques
- Présentation du formateur
- Tour de table (présentation des participantes, attentes)**

Notions abordées :

Le développement de l'enfant

Notion de maigreur et d'obésité chez l'enfant

L'acquisition du goût et le développement du goût

La néophobie alimentaire

La DME et les plateaux repas

CONCLUSION

- Questions/réponses
- Tour de table



2. e-learning, qui suit immédiatement la première classe virtuelle (6h) , composé de 3 parcours

Formation en ligne : durée 6 h

PARCOURS 1 LES BESOINS NUTRITIONNELS DU BEBE ET DU JEUNE ENFANT

Module 1 : Avant la naissance, l'alimentation in utero

Module 2 : alimentation lactée

Module 3 : Notion de nutrition : les macronutriments

Module 4 : notion de nutrition : les micronutriments

PARCOURS 2 : LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE

Module 1 : Les groupes alimentaires

Module 2 : les grands principes de la diversification alimentaire

PARCOURS 3 : LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Module 1 : Les allergies et les intolérances

Section 3 : allergies vraies et allergies croisées

Module 2 : le PAI

Section 3 : les responsabilités

Section 4 : recettes adaptées (étude du 'sans gluten 'et 'sans œuf, lecture d'étiquettes alimentaires pour repérer les allergènes et connaître les différents intitulés d'allergènes)

Exercice : application en cuisine : réal d'une recette sans gluten ou sans oeuf



3.2^{nde} classe virtuelle (3h) :

Session intermédiaire

- Débrief
- Tour de table
- Questions/réponses
- Cas particuliers

Synthèse des connaissances et échanges sur les points abordés en e-learning

- **Notions de quantité et fréquences**
- **Présentation du GEMRCN**
- **Conception de menus équilibrés et diversifiés**
- **Notions de cuisson et d'assaisonnement**

CONCLUSION

- Questions/réponses
- Tour de table



4. e-learning, qui suit immédiatement la seconde classe virtuelle (6h) , composé de 2 parcours

Formation en ligne :Durée 6 h

PARCOURS 4 : LA QUALITE AU MENU

Module 1 : notions de qualité : définition, enjeux

Module 2 : Modes de Production et de distribution

Module 3 : Les labels de qualité (le bio, les indications protégées)

Module 4 : circuit court et local : que peut- on faire en MC ?

Exercices : recherche sur les labels de qualité, réflexion sur les circuits d'appro de la MC

PARCOURS 5 : VERS L'ALIMENTATION DE DEMAIN

Module 1 : moins de protéines animales au menu : les enjeux économiques, environnementaux et santé

Module 2 : L'anti gaspi Anti-gaspillage (sensibilisation au gaspillage, chiffres, enjeux et démarches anti gaspillage)

Les dispositifs législatifs (Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de 2013 + Loi Garot 2016 + Loi Egalim 2018

ZOOM sur la loi Egalim : Applications en MC

Exercice : mise en place d'une action anti-gaspillage au sein de votre micro-crèche (à présenter lors de la visio)

3. 3ème classe virtuelle (3h) : CONCLUSION DE LA FORMATION

- Débrief
- Tour de table
- Questions/réponses

- **Synthèse des connaissances et échanges sur les points abordés lors du e-learning**
- **Réflexion sur la démarche : moins de protéines animales, plus de végétal**
- **Mise en commun des démarches anti gaspi : présentation des projets**
 - Cas particuliers
 - Conclusion



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pour la classe virtuelle :

- 3 sessions de classe virtuelle d'une durée totale de 9h.
- Réunion visio via Zoom.
- Le stagiaire effectuera sa formation à distance au jour indiqué dans son invitation reçue par mail.
- L'aide pédagogique est dispensée durant le temps de la formation.

Pour le e-learning :

- Chaque stagiaire reçoit par mail la procédure pour se créer un compte sur la plateforme de formation, compte auquel sera rattachée la formation concernée.
- Un support technique et pédagogique est assuré via une messagerie (icône de contact présente sur chaque page).
- L'accès à la plateforme de e-learning est garanti jusqu'au dernier jour de la formation, 23h59.

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Pour la classe virtuelle :

- questions/ réponses/partages d'expériences
- exercices et corrections en direct
- cas concrets, étude de documents
- vidéos
- partage d'écran avec Powerpoint

Matériel utilisé : ordinateur avec une connexion internet et application Zoom le cas échéant.

Pour le e-learning :

- cours théoriques
 - exercices pour tester ses connaissances en amont du cours ou les vérifier tout au long sous forme de QMC, vrai/faux ou jeux de paire avec réponses fournies automatiquement une fois les réponses de l'apprenant envoyées.
 - exercices de réflexion ou d'observation jalonnant les cours théoriques avec réponses fournies sous forme de pdf
 - quiz de validation sous forme de QCM, vrai/faux ou jeux de paire, avec obligation de réussite à 80% pour passer à la suite de la formation.
- Réponses fournies automatiquement après réussite du test pour vérifier l'intégralité des réponses à toutes les questions.

Formateur présent à distance via une icône de contact.

Matériel utilisé : ordinateur fixe ou portable avec une connexion internet.



MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Questionnaire de positionnement envoyé en amont de la formation (niveau et connaissances du sujet)
- Formulaire d'évaluation de l'apprenant par le formateur (quiz, questions orales pendant les jeux de rôle, tout au long de la formation...)
- Auto évaluation de fin de formation
- Enquête de satisfaction
- Suivi des présences et remise d'un certificat de réalisation

E-LEARNING

- Lors de l'apprentissage en e-learning, possibilité de contacter les formateurs par message à travers une icône de contact présente sur chaque page.
- Lors de l'apprentissage en e-learning, évaluation des connaissances à l'aide de quiz de validation tout au long des parcours, nécessitant un taux de réussite de 80% afin de poursuivre la formation.

CLASSE VIRTUELLES

- Questions/réponses lors des classes virtuelles.

FORMALISATION

- pour la/les classes virtuelles : certificat de réalisation
- pour le e-learning : attestation de formation

COÛT DE LA FORMATION

- 590 € TTC par stagiaire