

L' ALIMENTATION DE L'ENFANT DURANT LES SEJOURS

OBJECTIFS

- Identifier les besoins alimentaires de l'enfant et de l'adolescent selon les âges.
- Pouvoir proposer des assiettes équilibrée aux enfants.
- Savoir prendre en compte les allergies, intolérances et régimes particuliers.
- Connaître des outils pratiques pour proposer des repas variés, sains et attrayants pour les jeunes enfants.

CONTENU

- Particularités des repas en séjour : collectivité, rythme différent, activité physique, éloignement de la famille, découverte de nouveaux aliments.
- Introduction à l'équilibre alimentaire et aux besoins spécifiques des enfants :
 - Principes d'une alimentation variée et équilibrée.
 - Différences entre jeunes enfants, enfants et adolescents.
 - Rythme des repas et collations pendant un séjour.
- Allergies, régimes particuliers et sécurité alimentaire
 - Allergies et intolérances : notions essentielles.
 - Gestion des goûters, pique-niques, veillées et activités cuisine.
 - Hygiène des mains et comportements adaptés lors des repas.
- Organiser des repas adaptés en séjour
 - Anticipation : menus, effectifs, contraintes alimentaires, sorties.
 - Organisation pratique du repas.
 - Gestion des quantités et limitation du gaspillage.
 - Conditions particulières : chaleur, transport, conservation des aliments.
- Focus sur les petits-déjeuners et les goûters.
- Activité pratique : Élaborer un menu équilibré pour une journée.

QUESTIONS & INSCRIPTIONS

✉ formation@famillesrurales85.org ☎ 02 51 44 37 60

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la 1ère date de formation.

DÉTAILS



9h00 à 17h00



mardi 11 mai 2027



aucune connaissance
requis



Fédération Familles Rurales
de Vendée (ou décentralisation
selon les inscriptions)



participants minimum



tarif indiv. net de TVA
réseau : 330€/stagiaire
hors réseau : 380€/stagiaire



GODARD Camille

MODALITÉS PÉDA

- Positionnement : questionnaire en amont
- émargement par le stagiaire
- validation des objectifs : exercices, mise en situation
- délivrance d'une attestation et d'un certificat de formation
- documents remis en mains propres
- questionnaire de satisfaction