Familles rurales
Vivre mieux !
VENDÉE

FORMATION
Développer ses compétences
professionnels œuvrant dans le champ de la restauration scolaire

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE DANS L'ASSIETTE

OBJECTIFS

- Pouvoir proposer des assiettes équilibrée aux enfants ;
- Etre sensibilisé aux particularités alimentaires des enfants, notamment en matière de croissance, de développement et de préférences alimentaires.
- Connaître des outils pratiques pour proposer des repas variés, sains et attrayants pour les jeunes enfants.

CONTENU

- Introduction à l'équilibre alimentaire et aux besoins spécifiques des enfants :
  - Les besoins nutritionnels des enfants selon l'âge ;
  - Pourquoi l'équilibre alimentaire est crucial ?
- Les groupes alimentaires et leur rôle dans l'alimentation des enfants.
- Spécificités nutritionnelles par tranche d'âge.
- L'assiette équilibrée : principes et pratiques en cuisine.
- Activité pratique : Élaborer un menu équilibré pour une journée.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- tour de table : positionnement et attentes ;
- méthode pédagogique active et participative ;
- validation des objectifs : exercices, mise en situation ;
- documents remis en mains propres : aides mémoires, documents.

CONTACT

formation@famillesrurales85.org 02 51 44 37 60

DÉTAILS

09h00 à 17h00

nous consulter

prérequis : aucun

Au sein de votre structure ou locaux de votre choix

6 participants minimum

Tarif sur devis net de TVA nous solliciter

ELUERE Chantale

Cette formation n'est pas proposée en INTER pour l'année 2027. Vous pouvez nous contacter pour étudier une mise en place en INTRA.

émargement par le stagiaire

délivrance d'une attestation et livret de suivi du stagiaire

questionnaire de satisfaction