



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGÉTIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLÉA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU

PUBLIC CONCERNÉ

Assistants maternelles
Salariés du particulier employeur

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Durée : 24 heures
Dates : nous consulter

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des
compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer des recettes simples et adaptées à chaque situation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU DE LA FORMATION



La valeur ajoutée des emplois de la famille

Comprendre les besoins alimentaires de l'être humain et les troubles qui peuvent s'y associer afin d'adapter son intervention.
Prévenir les troubles alimentaires (perte d'appétit, boulimie, anorexie...)
Associer l'enfant à la découverte du goût et des saveurs.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Equipe pédagogique spécialisée
Psychologue
Sociologue

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

Céline CLAVERIE
Conseillère Formation Continue
Santé/Social
celine.claverie@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 15 07
06 27 94 50 12