



FORMATION







HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCLE

PREVENTION / TRANSPORT / LOGISTIQUE NUMERIQUE /

LIEU DE LA FORMATION AGENCE DE PAU

PUBLIC CONCERNÉ

Assistantes maternelles

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Durée: 24 heures Nous consulter

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION



Préparer des repas variés, équilibrés et adaptés à l'âge et aux besoins de l'enfant Savoir échanger avec les familles sur des questions relatives à l'alimentation

CONTENU DE LA FORMATION

- Accompagner l'enfant dans son éducation alimentaire et dans l'apprentissage du goût
- Préparer des repas adaptés à l'âge des enfants
- Connaître les régimes alimentaires et les principaux troubles de l'alimentation (allergies, diarrhée, constipation...)
- Appliquer les règles d'hygiène, de prévention et de sécurité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation Passeport IPERIA

PROFIL DES INTERVENANTS

Equipe pédagogique spécialisée

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

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