

RESULTAT ATTENDU EST:

- L'intégration de l'éducation au goût au sein des pratiques professionnelles des stagiaires formées, afin que leur public ait :
- une alimentation plaisante, diversifiée dans le respect de la culture de chacun
 - une prise de conscience des éléments gouvernant leurs choix alimentaires
 - une bonne écoute de leurs sensations de faim et de rassasiement.

OBJECTIFS :

Intégrer l'éducation au goût dans les pratiques professionnelles

PRE-REQUIS :

Aucun

EVALUATION :

Auto évaluation de la progression de l'intégration des connaissances et des pratiques tout au long du parcours

LIVRABLES :

Livret d'accueil, questionnaires d'évaluation, fiche de présence et attestation de fin de formation (sur demande)

FORMATEUR :

Diététicien diplômé d'état, éducateur au goût

COUT :

Prise en charge complète par ARS/DRAAF
Les frais annexes resteront seuls à charge (déplacements, hébergement, restauration)

LIEU : au sein de la structure demandeuse

DATE : à définir

Ce parcours est accessible aux personnes handicapées.

78% des participants déclarent avoir pu mettre en place partiellement ou totalement les conseils et pratiques vues en formation (programme Nut'S cantine 2019)

Contact

Formateur : Thomas D'Amico
Direction : Justine Pierrard

contact@maison-nutrition.fr
www.maison-nutrition.fr



Nut&S : Nutrition & Sensorialité

C'est sur le territoire de la Champagne-Ardenne que la prévalence de l'obésité chez l'adulte a le plus augmenté au cours des 15 dernières années (+150%).

Dans le cadre des Contrats Locaux de Santé, l'Agence Régionale de Santé Grand Est finance la Maison de la Nutrition pour mettre en œuvre le programme « nutrition et sensorialité ».

Objectif: intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle, en utilisant les principes de l'éducation au goût, en complémentarité de l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des enfants

Ce programme allie 5 priorités :

1. intervenir de façon préventive à tous les âges de la vie
2. associer des actions visant les comportements et l'environnement
3. lutter contre les inégalités sociales de santé
4. former les professionnels de proximité
5. agir sur tout un bassin de vie

15/06/20

Formation **Nut&S**
dont « Les classes du goût »

PARCOURS DE FORMATION			DURÉE	CANTINE	ÉCOLE	CRÈCHE	RAM	CENTRE DE LOISIRS
Module	Tronc commun	Modules spécifiques						
1		Observation préalable par un diététicien lors du repas afin d'ajuster le contenu du 1er module de la formation	30 min	x		X si repas pris au sein de la crèche		X si repas pris au sein du centre
2	Recueil des attentes Présentation des différentes fonctions de l'alimentation Présentation «des classes du goût» Apports théoriques sur l'éducation sensorielle Mises en situation pratique de diversification alimentaire Méthodologie d'animation / d'évaluation des séances		3h	x	x	x	x	x
3		Coconstruction et co-animation (diététicien/stagiaire) au sein de la structure : atelier de diversification alimentaire	45 min par atelier		x	x	x	x
4		Rendez-vous des parents En partenariat avec l'équipe, un temps de convivialité à destination des parents est proposé afin d'échanger sur l'alimentation	1h30		x	x		
5	Retour d'expérience croisé à +3mois : Evaluation de l'évolution des pratiques des stagiaires Préconisations		3h	x	x	x	x	x

PUBLICS :

- Les animateurs et professionnels de la petite enfance : EJE, auxiliaires de vie, responsables des services (infirmière puéricultrice, ...)
- Assistantes maternelles
- Enseignants (+ ATSEM pour les écoles maternelles)
- Les professionnels du péri et de l'extrascolaire : animateurs, responsables

- Les animateurs et professionnels de la petite enfance : EJE, auxiliaires de vie, responsables des services (infirmière puéricultrice, ...)
- Professionnels mettant en place des ateliers cuisine auprès de famille avec enfants