

Alimentation et trouble alimentaires de l'enfant

Référence Interne du cours: AM-23

Durée Inter: 21H

Prix Inter: 735€

Durée Intra: 21H

Prix Intra: 735€

Objectif :

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

Pour qui ?

- Tous public adultes voulant travailler avec dans le secteur d'aide à la personne
- Jeunes de 16 ans à 25 ans
- Salariés du particulier employeur et assistant maternel

Modalité :

Avant l'entrée en formation : Entretien avec la directrice / Échange avec les apprenants en cours de formations afin de visualiser la pédagogie du formateur.

En cours de formation : Des évaluations sont réalisées en continue afin d'évaluer votre acquisition des savoirs et savoir-faire sous la forme de mise en situation, de questionnement oral et écrit.

Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des participants

En fin de formation : Attestation de formation et attestation de Compétences.

Lieu :

- 8 rue du Pin Vert 33600 Pessac

Prérequis

- Faire preuve d'une bonne compréhension de consignes écrites et orales, et maîtriser les 4 opérations mathématiques.
- Être capable de sociabilité et altruisme envers les autres, d'autonomie dans le travail, de résistance physique, d'équilibre et de maturité,

- Être capable de s'engager dans une démarche de travail personnel.

Informations complémentaires :

Contenu de la formation

- Apprentissages des bases de la cuisine et des recettes adaptées
- Comprendre les troubles alimentaires et les raisons de leur manifestation.

Méthodes pédagogiques

Démarche participative fondée sur :

- Des apports théoriques visant à une compréhension des concepts et permettant une réflexion collective et individuelle des participants
- L'échange à partir des représentations des participants
- L'analyse et le retour sur les pratiques professionnelles à partir des situations vécues

Supports pédagogiques

- Supports papier avec remise de documents
- Supports numériques remis par email
- Supports vidéo

Intervenants

Les formations sont sous la responsabilité de Mme Dubesset, l'équipe est formée chaque année et diplômé formateur avec plus de d'expérience.

Evaluation

Une attestation de compétences sera remise en fin de formation