

Cours Interentreprises			
Formation :	Enf	Intervenant-e :	MLMoulet

ASE Enfance
 « Manger et effectuer des tâches ménagères avec des enfants »

À la suite des événements sanitaire qui ne nous ont pas permis de suivre les compétences CIE « manger et effectuer des tâches ménagères avec des enfants » en présentiel. Je vous transmets des objectifs à travailler sur le terrain en soutien avec votre formatrice. Les trois jours qui nous réunissaient était basé sur l'échange et des exercices pratiques. J'espère que la transformation du déroulement vous permettra de suivre vos objectifs et susciter des analyses. J'ai mis des lectures ou exercice pratiques en lien avec des questionnements. En espérant vous rencontrer dans d'autres circonstances je vous souhaite une belle continuation dans votre parcours.

Objectif (OrFo)

Analyse les effets des usages relatifs aux repas (p. ex. participation aux tâches ménagères) sur les enfants de différents âges (1.5.5 Enf)

1) Avant de réfléchir aux effets des usages avec les enfants il est important de prendre connaissance des lignes directrices en matière d'hygiène par rapport aux aliments. Quelques lectures et fiches pratiques :

- ✓ « Hygiène en cuisine/personnelle »
- ✓ « Avant de commencer »
- ✓ « Les moyens de conservation »
- ✓ « La maîtrise des température »
- ✓ « Les micro-organismes » & « la salmonellose et fiche exercice »
- ✓ Lecture caruem « Alimentation et économie familial D9 »

À la suite des lectures faire un échange oral avec le/la FEE sur son lieu de pratique, les mesures en place, la prévention de la santé, de l'hygiène ainsi que sur les responsabilités des températures. Réfléchir à son propre rôle et l'impact lors d'activités autour de l'alimentation ou tâches ménagères.

- 2) Décrire les actes de la vie quotidienne où l'enfant est acteur des tâches dans l'institution. Quand, comment, dans quel but ? quelle précaution sont prises ? Est-il adapté à toutes les tranches d'âges ? Que faudrait-il pour répondre aux besoins tant pour l'enfant en bas âge que l'enfant scolarisé ?
- 3) S'informer sur les labels, association autour de la nutrition, faire des recherches sur le label « fourchette verte ».
 - ✓ Document annexe pour donner quelques pistes
- 4) Décrire les connaissances autour du budget, achats des institutions. Échange sur le thème de la préparation d'activité culinaire, faut-il une demande pour un budget. Faire un lien aussi avec la qualité des produits. Quel impact les finances peuvent-elles avoir sur l'alimentation ?