

Cours Interentreprises			
Formation :	Enf	Intervenant-e :	MLMoulet

ASE Enfance

« Manger et effectuer des tâches ménagères avec des enfants »

Objectifs (OrFo)

Analyse la signification des repas communs pour le groupe (1.5.3 Enf)

Prépare des repas simples adaptés aux besoins des enfants (1.5.2 Enf)

Accompagne et soutient les enfants en bas âge et en âge de scolarité lors des repas (1.5.4 Enf)

- 1) Faire des recherches et donner une définition de « manger ».
 - ✓ Lecture Careum « alimentation et économie (..) D29
- 2) Décrire sa propre représentation de la nourriture et de ses propres valeurs personnelles que l'on transporte peut-être. Faire un lien avec les valeurs institutionnels.
 - ✓ « Pédagogie et alimentation »
- 3) Reprendre la pyramide alimentaire. Réfléchir à son application dans les moments de repas avec les enfants. Faire le lien avec le goûter ou les collations. Petite lecture en lien.
 - ✓ « Le goûter des enfants »
- 4) Comprendre la prise alimentaire et le système digestif chez l'enfant
- 5) Définir le rôle des 5 sens dans la nutrition
 - ✓ « Manger avec les 5 sens »
- 6) Réfléchir à l'accompagnement de l'enfant pendant les repas. Approfondir le sujet autour de motiver, stimuler l'enfant lors du repas ainsi que l'aspect de goûter des aliments ? Comment est aperçu le refus chez l'enfant ? Petite fiche pratique et lecture à discuter et argumenter avec le/la FEE
 - ✓ « Autour du repas »
 - ✓ « L'enfant difficile à l'égard de la nourriture »
 - ✓ Fiche power point « une lente construction »

- 7) Se renseigner sur la diversification alimentaire ainsi que la diversification menée par l'enfant. Qui amène les légumes ? comment sont-ils présentés ? Faut-il mélanger toutes les saveurs ? Comment faire évoluer la bouillie chez l'enfant ?
 - ✓ Quelques fiches power point « premiers actes »
- 8) Organiser les situations repas, que mettez-vous en place ? des rituels sont-ils faits ? Que proposez-vous pour aménager l'espace ? Comment présentez-vous les repas ?
 - ✓ « Aménagement des locaux »
- 9) Comment planifier un repas, collation en structure ? Est-ce qu'un protocole institutionnel existe ? quelques pistes :
 - ✓ « Tous les avantages de la planification des menus »
 - ✓ « Plan travail pour la réalisation du menu » & « gestion des tâches... »
- 10) Porter une réflexion sur l'accompagnement des enfants lors de repas, pour un enfant en bas âge ou en scolarité. Être capable de différencier le soutien d'enfant en bas âge et en âge scolaire durant le repas. Identifier les ressources des enfants en âges scolaires lors du repas ? en bas âge ?
- 11) Mener une activité sur le terrain en lien avec l'alimentation et évaluer si votre perception à évoluer à la suite de vos recherches et lectures. Faire une planification des tâches ainsi que décrire les risques auquel vous devez être vigilant.