

Intervenant : Expert(e) en restauration pour jeunes enfants
Sanction : Attestation de fin de formation

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

3 Jours consécutifs.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, responsable de production, porteur de projet, agents distributeurs des repas, directrice de crèches

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR6
Intra-entreprise

→ 1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

→ 2/ LIEN ENTRE ALIMENTATION ET SANTE, ENJEUX POUR LE JEUNE ENFANT

→ 3/ LA CONSTRUCTION DU GOUT ET LA NEOPHOBIE CHEZ L'ENFANT

Les différentes étapes de la construction du goût chez l'enfant, ; la néophobie, qu'est-ce que c'est ? ; L'éducation sensorielle, outil clé pour gérer la néophobie ; Débat sur le rôle de la cuisine de collectivité dans l'éducation sensorielle.

→ 4/ LES FAMILLES D'ALIMENTS PASSEES AU CRIBLE.

L'âge d'introduction des différents aliments ; les vertus Santé de chaque famille ; apprentissages sensoriels associés ; cuissons et des modes de préparations à favoriser pour les rendre accessibles aux jeunes enfants; des recettes petite enfance classiques et des déclinaisons possibles de « plats de grands

→ 5/ PRATIQUE CULINAIRE : INITIATION AUX CUISSONS PASTEURISATION DIRECTES EN VERRINES

Application, mise en œuvre de cuissons en verrines : riz au lait, risotto « petite enfance » ; cuisson de légumineuses, céréales, légumes de saison, viandes, poissons... Réalisation de nombreuses recettes (plats et desserts). Introduction d'une majorité, voir une totalité de produits BIO (selon vos possibilités d'achats)

→ 6/ PRESENTATION DES TEXTES QUI ENCADRENT LA PREPARATION OU LA COMMERCIALISATION DES DENREES A DESTINATION DES NOURRISSONS

→ 7/ PRATIQUES À RISQUES A MAITRISER, IMPACTS SUR LE PMS

→ 8/ VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Comprendre la construction du goût chez l'enfant, et la néophobie
- ✓ Comprendre les textes qui encadrent l'alimentation à destination du jeune enfant
- ✓ Produire des verrines de plats frais Petite Enfance prêts à consommer, de longue conservation (facultatif)
- ✓ Définir des recettes 100% Bio et sans additifs alimentaires - Clean Label

Effcience
Qualité nutritionnelle
Innovation

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques avec des ateliers de cuisine.

Questions au fil de l'eau

QCM

Point particulier :

Possibilité d'organiser des sessions 100% végétales.