

Action de formation en situation de travail (AFEST) : règles HACCP, développement psychomoteur, alimentation de l'enfant et douces violences

Former en situation de travail et faire augmenter en compétences les professionnelles de crèche sur l'hygiène alimentaire, le développement et l'alimentation du jeune enfant et la prévention des douces violences

Durée : 105.00 heures (15.00 jours)

Profils des apprenants

- Professionnels de crèche et de micro-crèche

Prérequis

- Aucun

Modalités et lieu

Formation en présentiel, en situation de travail.

Les Petits Précieux, 20 rue Wissembourg, 67000 Strasbourg.

Accessibilité et délais d'accès

Locaux accessibles aux PMR.

Possibilité d'aménagement horaire et d'adaptabilité au handicap de la personne.

2 semaines

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

- Appliquer les règles d'hygiène HACCP en cuisine et en biberonnerie, de la réception des denrées au service
- Observer le développement psychomoteur de chaque enfant et adapter son accompagnement au quotidien
- Accompagner les repas de l'enfant selon son âge, ses besoins, ses allergies et son éventuel PAI
- Repérer et prévenir les douces violences pour ancrer des pratiques bientraitantes
- Analyser ses propres pratiques professionnelles grâce aux séquences réflexives de l'AFEST

Contenu de la formation

- **Les règles d'hygiène HACCP en crèche**
 - Les dangers alimentaires : biologiques, chimiques, physiques et allergènes
 - Les 7 principes de la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire
 - Réception et contrôle des livraisons, chaîne du froid, relevés de températures
 - Marche en avant, hygiène des mains et tenue professionnelle
 - Préparation des biberons et des repas, plats témoins et traçabilité
 - Plan de nettoyage et de désinfection, produits et dosages
- **Le développement psychomoteur de l'enfant**

- Les grandes étapes du développement de 0 à 3 ans : motricité globale, motricité fine, langage, socialisation
- La motricité libre et la posture de l'adulte
- L'aménagement de l'espace et le choix de jeux adaptés à chaque âge
- L'observation de l'enfant et le repérage des signes d'alerte
- **L'alimentation de l'enfant**
 - Les besoins nutritionnels de 0 à 3 ans, lait maternel et lait infantile
 - La diversification alimentaire : étapes, textures et introduction des aliments
 - Allergies, intolérances, PAI et régimes particuliers
 - Le temps du repas : installation, rythme, autonomie et plaisir de manger
 - Prévention des fausses routes et conduite à tenir
- **Les douces violences**
 - Définition : gestes, paroles et attitudes ordinaires qui portent atteinte à l'enfant
 - Repérer les situations à risque : repas, change, sieste, transitions, moments de fatigue
 - Les effets sur le développement, la sécurité affective et l'estime de soi de l'enfant
 - La Charte nationale pour l'accueil du jeune enfant et les principes de bientraitance
 - Ajuster sa posture, ses mots et ses gestes, et en parler en équipe

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Mme Dorai, éducatrice spécialisée et éducatrice de jeunes enfants (EJE).

Diplômée du CAFERUIS depuis 2010 et du CAFDES de l'école des hautes études de santé publique (EHESP) à Rennes en 2016.

Forte expérience de plus de 25 ans de direction - obtention label ISO 9001 et label Qualiopi pour Madame JOS'Y BOUBLI --- JD Consult.

Ressources pédagogiques et techniques

- Mises en situation de travail sur le poste réel, observées par la formatrice
- Séquences réflexives après chaque mise en situation
- Jeux de rôles
- Support de cours, PowerPoint
- Cas pratiques
- Méthodes pédagogiques : Les méthodes alternent méthodes expositives et actives.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Observation des mises en situation de travail
- Jeux de rôles
- Questions tout au long de la formation
- Questionnaire à la fin de la formation ou qcm
- Signature des feuilles d'émargement par les personnels formés et la formatrice.

Prise en charge possible de vos coûts par vos OPCO ou fonds propres