

CUISINER POUR LA PETITE ENFANCE

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ✧ Rome : G1602
- ✧ Format code : 42773
- ✧ Réf IFREC : IFR28

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire connaîtra les besoins nutritionnels des jeunes enfants et les apports conseillés en nutriments pour une alimentation adaptée à leur croissance.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 2 jours
- ✧ Présentiel ou Distanciel
- ✧ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Cuisinier, Aide cuisinier et autre intervenant de la petite enfance
- ✧ Aucun prérequis

TARIF

- ✧ 700€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

- ✧ Le goût : comment ça marche ?

Mécanisme du goût
Ses relations avec les autres sens
Les différentes sensations

- ✧ Les jeunes enfants et leur équilibre alimentaire (classification)

Protéines
Calcium
Fibres

- ✧ Les principes de base concernant l'alimentation des jeunes enfants

Nutrition
Hydratation
Plaisir

- ✧ Les différentes textures de repas proposées

Normal
Haché
Mouliné et mixé

- ✧ Les différentes déclinaisons de repas (équilibre des menus)
- ✧ Exemples et études de repas types
- ✧ Mise au point de recettes par rapports aux récents acquis
- ✧ Les stagiaires mettent au point des recettes par rapport aux acquis du cours

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.
Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.
Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.
43 ans d'expérience en restauration.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise
Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.
06.75.61.44.44.
contact@ifrec13.com