





# cuisiner pour les jeunes enfants

Contrairement aux idées reçues, l'alimentation des enfants n'est pas compliquée... Les besoins nutritionnels se retrouvent modifiés dans leur quantité, leur présentation, leur assaisonnement, mais il faut garder bien sûr leur variété et leur fraîcheur.

Cette formation vous propose de considérer ces repas sous un autre regard. Nous vous proposerons des recettes qui suivent les besoins nutritionnels des jeunes enfants tout en cherchant à leur procurer du plaisir...

## OBJECTIFS

-  Connaître les besoins nutritionnels des jeunes enfants et les apports conseillés en nutriments pour une alimentation adaptée à leur croissance
-  Reproduire les recettes

## PROGRAMME

### 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

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Cuisinières,  
Aides cuisinières,  
et autres intervenants  
de la petite enfance

## Pré REQUIS

Aucun

## EVALUATION

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.

## PEDAGOGIE


Active et Expositive

Apporter sa tenue de cuisine et son petit matériel

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris  
cliquez ici pour consulter  
sur notre site internet  
le calendrier et les tarifs. 

Intra-muros en France entière  
2.300€ pour un groupe  
≤2 stagiaires puis +50€  
par stagiaire supplémentaire  
+ frais de déplacement  
selon lieu

Vidéo de présentation 