

A.335.pro

PROJET/DEVIS

**Formation à destination
des professionnels de la petite
enfance**

**L'alimentation du jeune enfant :
repères, enjeux et dialogue avec les
familles**

Durée : une demi-journée de 03h30



IRTSCA

Juillet 2025

Brigitte JEANSON
Coordinatrice de la formation tout
au long de la vie
brigitte.jeanson@irtsca.fr

Fiche synthétique

Problématique

Le projet de formation des professionnels travaillant dans le secteur de la petite enfance (crèche, micro-crèche, domicile) émane de l'IRTSCA pour faire suite au rapport de l'IGAS rendu public le 11 avril 2023 dans un contexte tendu. Ce rapport révèle des situations de maltraitance dans de nombreuses structures d'accueil de jeunes enfants, il propose également des recommandations pour tenter d'améliorer les pratiques professionnelles. La formation des professionnels, leurs connaissances sur les jeunes enfants et leur prise en compte dans les projets éducatifs ont évolué de manière positive ces dernières années. Aujourd'hui, la singularité de l'enfant ainsi que ses besoins sont mis au premier plan. Cependant, il existe de grandes inégalités d'un établissement à l'autre : taux d'encadrement, capacité à répondre aux besoins de l'enfant, qualité du bâti, aménagement intérieur et formation des professionnels.

L'IRTSCA propose une multitude de thématiques planifiées sur l'année en demi-journée afin de répondre à la demande de formation des professionnels, de répondre au mieux à leur besoin et de s'adapter à leur disponibilité.

Public et prérequis

- Public : Educateur de jeunes enfants, Auxiliaire de Puériculture, Assistant Educatif, Assistant Maternel, Professionnel assurant la garde d'enfant à domicile, Conseiller Familial, Educateur spécialisé, Responsable de structure, Référent Technique, Référent Famille, Assistant Familial, Animateur, etc
- Prérequis : aucun

Objectifs de la formation

- Renforcer les compétences des professionnels de la petite enfance dans l'accompagnement de l'alimentation du jeune enfant, en lien avec les familles.
- Favoriser des pratiques éducatives et sanitaires sécurisées, adaptées aux besoins nutritionnels, à l'hygiène alimentaire et au développement du goût chez les jeunes enfants.
- Soutenir le dialogue avec les familles autour de l'alimentation dans une posture bienveillante, partagée et cohérente.

Durée et calendrier

1 Demi-journée de 03h30

Date : Jeudi 5 mars 2026 de 8h30 à 12h00

Modalités et délais d'accès

L'inscription se fait sur bulletin d'inscription, à compléter et transmettre à l'assistante de formation.

L'inscription est possible jusqu'au 4 mars 2026.

Contenus

- Introduction de la journée, présentation des objectifs, déroulé, organisation/tour de table

- **Connaître les besoins nutritionnels des enfants selon l'âge**
 - Présentation du visuel des repères de quantités selon l'âge.
 - Echanges et apports pratiques sur les situations rencontrées et la communication avec les familles

- **Veiller à l'hygiène alimentaire en atelier culinaire**
 - Apport théorique sur le risque microbien : conditions de développement des microbes et risques de toxi-infection

 - Le propre et le sale : organisation de l'espace, nettoyage des denrées, des ustensiles et des espaces, gestion du cru et du cuit
 - Les températures : chaîne du froid, conservation des aliments, réchauffe
 - Synthèse des points critiques
 - Les informations à transmettre aux familles

- **Contribuer à l'éducation au goût**
 - Animation sensorielle dans la peau d'un enfant
 - Restitution et apports théoriques sur la diversification et les néophobies, l'approche sensorielle (*prévention obésité, alimentation variée, comportement alimentaire régulé*) et les leviers pour contribuer à l'éducation au goût (*jeux autour des sens, participation à la cuisine, DME*)
 - Mise en situation : comment accompagner un enfant (petit ou gros mangeur, sélectif ...).

Méthodes pédagogiques

- ▶ Apports méthodologiques.
- ▶ Partages d'expériences professionnelles entre apprenants dans une dynamique collective (pratiques, difficultés surmontées, projets en cours ou passés...).
- ▶ Pédagogie active sous forme de jeux, exercices, travaux en petits groupes, rédaction d'un projet et/ou en lien avec leurs pratiques professionnelles.

Une évaluation

- ▶ Modalités d'évaluation finale : *Bilan de la formation lors de la dernière demi-journée de formation* sous forme de questionnaires individuels, complétés par les apprenants.
- ▶ Bilan oral final en présence du commanditaire s'il le souhaite, en fin de formation.
- ▶ Bilan final écrit transmis au commanditaire à l'issue de la formation comprenant : compilation des questionnaires individuels, restitution du bilan oral et analyse.

Equipe pédagogique

- ▶ **Simone FOND** – Directrice de la pédagogie et des formations.
- ▶ **Brigitte JEANSON** – Coordinatrice de la formation tout au long de la vie
- ▶ **Intervenants vacataires** : Laura AUBLANC, Formatrice
- ▶ **Angéline AMMOURA** – Assistante de la formation

Présentation détaillée de la formation

I/ PRESENTATION GLOBALE DE LA FORMATION

L'alimentation du jeune enfant soulève de nombreux enjeux pour les professionnels de la petite enfance : répondre aux besoins nutritionnels spécifiques selon l'âge, garantir la sécurité sanitaire lors des activités autour du repas, accompagner l'exploration sensorielle et les apprentissages liés au goût, tout en maintenant un dialogue cohérent et bienveillant avec les familles. Dans un contexte de diversité des pratiques éducatives, alimentaires et culturelles, il est essentiel d'adopter des repères communs, de prévenir les situations à risque et de maintenir une relation équilibrée dès les premières années de vie.

Cette formation propose aux professionnels de la petite enfance un temps d'appropriation des repères nutritionnels, des règles d'hygiène en lien avec les pratiques alimentaires, et des leviers d'éducation au goût.

À travers des apports théoriques, des échanges de pratiques et des mises en situation, les participants renforceront leur capacité à accompagner le jeune enfant dans ses découvertes alimentaires, à prévenir les risques microbiens lors des activités culinaires, et à instaurer un dialogue constructif avec les familles. La formation vise à favoriser des pratiques professionnelles cohérentes, sécurisées et adaptées, au service d'une relation positive et éducative à l'alimentation.

II/ PUBLIC CONCERNE

Educateur de jeunes enfants, Auxiliaire de Puériculture, Assistant Educatif, Assistant Maternel, professionnels assurant la garde d'enfant à domicile, etc

III/ PRE-REQUIS

Aucun

IV/ OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les recommandations nutritionnelles adaptées selon l'âge de l'enfant.
- Identifier les besoins alimentaires et les repères de quantités pour les jeunes enfants.
- Reconnaître les situations à risques en matière d'hygiène lors des ateliers culinaires ou de la préparation des repas.
- Mettre en œuvre les règles de sécurité alimentaire : gestion du cru et du cuit, chaîne du froid, nettoyage des denrées et du matériel.
- Expérimenter l'approche sensorielle pour contribuer à l'éducation au goût dès le plus jeune âge.
- Savoir accompagner les enfants dans différentes situations : enfant sélectif, petit ou gros mangeur.
- Partager avec les familles des conseils pratiques en matière de nutrition, d'hygiène et d'éducation alimentaire.

V/ PROGRAMMATION ET CONTENUS

CALENDRIER PREVISIONNEL POUR UN GROUPE	CONTENUS	INTERVENANT
<p>1 Demi-journée</p> <p>5 mars 2026</p> <p>8h30-12h00</p>	<p>Introduction de la journée, présentation des objectifs, déroulé, organisation/tour de table</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Connaître les besoins nutritionnels des enfants selon l'âge <ul style="list-style-type: none"> ○ Présentation du visuel des repères de quantités selon l'âge. ○ Echanges et apports pratiques sur les situations rencontrées et la communication avec les familles ● Veiller à l'hygiène alimentaire en atelier culinaire <ul style="list-style-type: none"> ○ Apport théorique sur le risque microbien : conditions de développement des microbes et risques de toxico-infection ○ Le propre et le sale : organisation de l'espace, nettoyage des denrées, des ustensiles et des espaces, gestion du cru et du cuit ○ Les températures : chaîne du froid, conservation des aliments, réchauffe ○ Synthèse des points critiques ○ Les informations à transmettre aux familles ● Contribuer à l'éducation au goût <ul style="list-style-type: none"> ○ Animation sensorielle dans la peau d'un enfant ○ Restitution et apports théoriques sur la diversification et les néophobies, l'approche sensorielle (<i>prévention obésité, alimentation variée, comportement alimentaire régulé</i>) et les leviers pour contribuer à l'éducation au goût (<i>jeux autour des sens, participation à la cuisine, DME</i>) ○ Mise en situation : comment accompagner un enfant (petit ou gros mangeur, sélectif ...). <p>Questionnaire de fin de formation</p> <p>Bilan oral de fin de formation</p>	<p>Laura AUBLANC Formatrice</p>

VI/ METHODES PEDAGOGIQUES

Les modalités pédagogiques s'inscriront dans une dynamique de pédagogie participative : il s'agira de partir des productions et des besoins des participants

VII/ SUPPORTS PEDAGOGIQUES

-  L'intervenant remettra tout support qu'il jugera utile et pertinent.
-  Les supports pédagogiques exploités sont en cohérence avec les documents utilisés par les professionnels

VIII/ EVALUATION DE LA FORMATION

L'évaluation est une démarche constante de l'IRTS Champagne-Ardenne pour toute formation. L'institut est soucieux de mettre en place des outils capables de rendre compte d'une mesure d'écart entre les objectifs visés et leur réalisation. L'évaluation de la formation se fera, par conséquent, à différents niveaux et selon diverses formes :

- Questionnaire envoyé aux participants avant l'entrée en formation : objectifs/attendus
- Auto-positionnement en début de formation s'appuyant sur un tour de table.
- Débriefing avec les apprenants en vue de réajustement.
- Prise en compte des critiques et suggestions.

Modalités d'évaluation finale :

- Evaluation finale des connaissances acquises et de la qualité de la formation sous forme de questionnaires individuels, complétés par les participants.
- Bilan oral en fin de dernière journée de formation.
- Bilan final écrit à l'issue de la formation comprenant : compilation des questionnaires individuels, restitution du bilan oral et analyse.

IX/ ORGANISATION DE LA FORMATION

Effectif : Groupe de 15 participants maximum.

Durée : 3 h 30

Calendrier prévisionnel : 05 mars 2026

Horaires : 8h30-12h00

Lieu : IRTSCA 8 rue Joliot Curie 51100 REIMS

X/ EQUIPE PEDAGOGIQUE

- ◆ **Simone FOND** – Directrice de la pédagogie et des formations
- ◆ **Brigitte JEANSON** – Coordinatrice de la formation tout au long de la vie
- ◆ **Intervenant vacataire :** Laura AUBLANC formatrice.
- ◆ **Angéline AMMOURA** – Assistante de formation

XI/ COÛT DE LA FORMATION

24,50 euros de l'heure de formation par participant soit 86 euros la demi-journée
(Formation non prise en charge par le CPF)

XII/ IDENTIFICATION DE L'ORGANISME DE FORMATION

Nom de l'organisme : Institut Régional du Travail Social de Champagne-Ardenne

Directeur général : Stéphane FURNAL

Direction du service : Simone FOND - Directrice de la pédagogie et des formations

Date de création : 16.01.1991

Nature juridique : Association de loi 1901

Numéro de déclaration d'activité : 21-51-00158-51

Adresse : 8 rue Joliot Curie - 51100 REIMS

Tel : 03.26.06.22.88

Contacts

brigitte.jeanson@irtsca.fr

angeline.ammoura@irtsca.fr

Site internet : www.irtsca.fr

Facebook : <https://www.facebook.com/irtsca>

Twitter : www.twitter.com/irtsca

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/school/irts-champagne-ardenne>

YouTube : www.bit.ly/youtube-irtsca

Newsletter IRTSCA : <https://irtsca.fr/inscription-newsletter-irtsca/>

A, le

L'établissement employeur,

Son représentant (Nom prénom, fonction)

[La mention manuscrite "Bon pour accord" sera suivie de la signature du représentant et du tampon de l'établissement.]