



L'ÉVEIL AU GOÛT, MOTEUR D'ÉQUILIBRE.

Déclinaison Enfance, Handicap



PROFIL

Encadrant structure d'accueil d'éducation, de soins, Personnel restauration, Soignant/Auxiliaire de soins, Personnel éducation & animation, Rééducateur



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Appréhender les évolutions physiologiques & sensorielles de la perception du goût chez l'enfant
- Aider les enfants à découvrir de nouveaux goûts
- Comprendre les impacts sur l'équilibre alimentaire
- Mettre en place & réaliser des ateliers thérapeutiques et/ou des projets d'éducation sensorielle

CONTENU

- Aspects physiques & psychophysiologiques de la perception du goût
- Les sens, les saveurs : acquisition, aversions
- Approches culturelles & comportementales
- Groupe d'aliments & équilibre alimentaire

Ateliers pédagogiques :

- un atelier goûter-activité
- Aspects pratiques : matériels, aliments, chronologie, public

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Vivre des émotions gustatives & sensorielles
- Réalisation de plans alimentaires, trames de diversification & menus
- Évaluation de l'impact de la formation & apports bibliographiques

POINTS FORTS

- Formation pratique
- Cahier de fiches ateliers
- Fiches recettes



INTERVENANT

Diététicienne Nutritionniste



2 JOURS

18-19 juin 2020,
20-21 octobre 2020
& Intra-établissement



600,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

