



ÉVEIL AU GOÛT & MISE EN PLACE DE PROJETS/ATELIERS.



PROFIL

Encadrant structure d'accueil
petite enfance, Personnel
restauration, Soignant/Auxiliaire
de soins, Personnel éducation,
Assistante maternelle, Parent



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Appréhender les évolutions physiologiques & sensoriels de la perception du goût chez l'enfant
- Comprendre les impacts sur le comportement alimentaire
- Mettre en place & réaliser des ateliers et/ou des projets d'éveil au goût chez l'enfant

CONTENU

- Aspects physiques & psychophysiologiques de la perception du goût mise en place à l'enfance
- Les sens, les saveurs : acquisition, aversions
- Pathologies du goût

Ateliers pédagogiques :

- un atelier d'expérience
- un atelier goûter-activité
- Aspects pratiques : matériels, aliments, timing, public

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Mises en situation professionnelles directes
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Réalisation de fiches ateliers
- Évaluation de l'impact de la formation & apports bibliographiques

POINTS FORTS

- Formation atelier
- Cahier de fiches ateliers



INTERVENANT

Diététicienne Nutritionniste



1 JOUR

4 avril 2019,
3 octobre 2019 &
Intra-établissement



350,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

