

FORMATION

Alimentation durable et Loi « Egalim », « Climat et résilience » : Quelles conséquences pour nos structures ? Comment tirer des avantages de ces nouvelles obligations ?

07h00 : 1h30 classe virtuelle d'introduction + 3h00 d'E-learning + 2h30 de classe virtuelle de clôture

L'Organisme de Formation s'assure que toutes les informations sont à jour dans les programmes de formation.

FORMATRICE (nom et fonction)

- **Céline PROCKSH, Diététicienne**
 - BTS Diététique
 - Depuis 2013 : Diététicienne libérale en cabinet médical, jury d'examen, formatrice en hygiène et sécurité alimentaire, formatrice en diététique et nutrition.
 - Formatrice Alimentation & HACCP du réseau Les Chérubins

OU

- **Nalan VAROL, Diététicienne**
 - Licence en biologie, quelques années dans l'année pharmaceutique.
 - Diplôme universitaire de diététicienne en 2007.
 - Diététicienne Nutritionniste et référente qualité depuis plus de 13 ans en restauration collective et la petite enfance.
 - Formatrice Alimentation & HACCP du réseau Les Chérubins
 - 5 années dans l'industrie pharmaceutique

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Objectifs aptitudes :

- connaître et savoir appliquer les bases de la diététique des 0-4 ans
- être en capacité d'équilibrer les menus et de proposer une alimentation adaptée et durable aux enfants



Objectifs compétences :

- savoir mettre en place et suivre les nouvelles dispositions de la loi Egalim et Climat et résilience

PUBLIC VISÉ

Gestionnaires / Référent Technique / Continuité de direction du réseau Les Chérubins/Auxiliaire petite enfance

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

La Compagnie des Crèches est particulièrement sensible à l'accessibilité de ses formations à tous et à toutes à l'intégration des personnes en situation de handicap.

En cas de besoin d'adaptation de la formation dû à un handicap, contacter nous afin d'étudier les compensations possibles à l'adresse suivante : pole-formation@les-cherubins.com et consulter les sites suivants :

<https://www.agefiph.fr/>

<https://adapeipapillonsblancs.alsace/>

<https://mdphenligne.cnsa.fr/>

<https://www.capemploi.info/>

<https://www.fiphfp.fr/>

PRÉ-REQUIS

- Faire partie du réseau de micro-crèches Les Chérubins
- Avoir un plan de Maitrise Sanitaire au sein de sa structure
- Ordinateur connecté à internet
- Navigateur Firefox Mozilla recommandé
- Liaison Internet correcte
- Carte son, enceintes ou casque audio, Webcam (disposer d'un environnement calme)
- Avoir un seuil de 4 participants minimum.

DURÉE ET ORGANISATION

Minimum 4 et maximum 10 stagiaires par session.

La session de formation est annulée si le seuil minimum de 4 participants n'est pas atteint.

Pour une durée de **07h00** de formation dont 3h00 de E-learning :

- Jour 1 : Classe virtuelle d'introduction : 1h30
- Jour 2 à 5 : E-learning : 3h
- Jour 10 : Classe virtuelle de clôture : 2h30

Pour la classe virtuelle l'apprenant reçoit par mail, de la part de la formatrice, une invitation pour rejoindre la classe virtuelle via Zoom.

DATES DE FORMATION

Les dates de formation se trouvent sur le site du navigant, dans la catégorie : pré-inscription :

<https://www.navigant-learn.com/formations/pre-inscription.html>

PROGRAMME

Classe virtuelle d'introduction : 1h30

- Présentation de la formation
- Tour de table des participants ; attentes, Recommandations pour le parcours en ligne , introduction du sujet : rappel de base sur les groupes d'aliments

E-LEARNING : 3h00

Parcours 1 : une assiette équilibrée mais qui évolue

Module 1 : Notions élémentaires de nutrition de l'enfant et bases de diététique : connaître les besoins en macro et micro nutriments.

Module 2 : la diversification alimentaire ; analyse des récentes préconisations comment obtenir l'équilibre dans les assiettes des petits ?

Module 3 : Comment équilibrer l'assiette du petit et confectionner des menus adaptés et durables au nourrisson et au jeune enfant ?

Parcours 2 : Présentation d'Egalim et des ses conséquences sur l'alimentation

Module 1 : une augmentation imposée de la qualité à travers les signes de qualité : présentation des produits durables et intérêts pour nos structures.

Module 2 : la télédéclaration des achats : Le site MA CANTINE

Module 3 : Une augmentation du végétal dans les menus proposés: opportunité pour l'enfant et pour la MC

Module 4 : Une information à double sens (recueil des avis clients et traitements et info nutritionnelle à l'égard de nos clients)/ Comment donner du sens à tout ça et en retirer un avantage ?

Parcours 3 : Non au plastique et au gaspillage

Module 1 : interdiction du plastique, quels substituts ? contour de la loi pour mieux la comprendre

Module 2 : chasse au gaspillage : comment mesurer et quelles actions mettre en place ? Comment mieux maîtriser son budget ?

Classe virtuelle : 2h30 consécutive à la partie e-learning

- Feed-back du e-learning ;
- retour sur les principales recommandations nutritionnelles croisées avec les obligations d'Egalim : comment transformer la contrainte en avantage ?
- plan d'action anti-gaspillage échanges autour de l'info nutritionnelle : comment se préparer au retour, comment se positionner ? Echanges autour des nouveaux matériaux
- Questions/ réponses
- Quizz de validation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pour la classe virtuelle :

- Classe virtuelle d'une durée totale de 04h00 (une session d'introduction de 1h30 et une session de clôture de 2h30)
- Réunion classe virtuelle via Zoom.
- Le stagiaire effectuera sa formation à distance au jour indiqué dans son invitation reçue par mail.
- L'aide pédagogique est dispensée durant le temps de la formation.

Pour le E-learning : (3h00)

- Chaque stagiaire reçoit par mail la procédure pour se créer un compte sur la plateforme de formation, compte auquel sera rattachée la formation concernée.
- Un support technique et pédagogique est assuré via une messagerie (icône de contact présente sur chaque page).

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Pour la classe virtuelle :

- questions/ réponses
- exercices
- cas concrets
- mise en situation
- partage d'écran/projection écran

Matériel utilisé : ordinateur avec une connexion internet et application Zoom le cas échéant.

Pour le E-learning :

- cours théoriques
- vidéos qui viennent en support du cours théoriques
- exercices pour tester ses connaissances en amont du cours ou les vérifier tout au long sous forme de QMC, vrai/faux ou jeux de paire avec réponses fournies automatiquement une fois les réponses de l'apprenant envoyées.
- exercices de réflexion ou d'observation jalonnant les cours théoriques avec réponses fournies sous forme de pdf
- quiz de validation sous forme de QCM, vrai/faux ou jeux de paire, avec obligation de réussite à 80% pour passer à la suite de la formation. Réponses fournies automatiquement après réussite du test pour vérifier l'intégralité des réponses à toutes les questions.

Formateur présent à distance via une icône de contact.

Matériel utilisé : ordinateur fixe avec une connexion internet

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Questionnaire de positionnement envoyé en amont de la formation (niveau et connaissances du sujet)
- Formulaire d'évaluation de l'apprenant par le formateur (quiz, questions orales pendant les jeux de rôle, tout au long de la formation...)
- Auto évaluation de fin de formation
- Enquête de satisfaction
- Suivi des présences et remise d'un certificat de réalisation

E-LEARNING

- Lors de l'apprentissage en e-learning, possibilité de contacter les formateurs par message à travers une icône de contact présente sur chaque page.
- Lors de l'apprentissage en e-learning, évaluation des connaissances à l'aide de quiz de validation tout au long des parcours, nécessitant un taux de réussite de 80% afin de poursuivre la formation.

CLASSE VIRTUELLES

- Questions/réponses lors des classes virtuelles.

FORMALISATION

Certificat de réalisation



MODALITÉS D'ADMISSION

L'apprenant reçoit par mail :

- pour la ou les classes virtuelles : une invitation pour rejoindre la classe virtuelle via Zoom ou Teams ou Skype (une invitation par classe)
- - Pour le e-learning : l'url de la plateforme de e-learning, ses identifiant et mot de passe pour s'y connecter

TARIF

350 € TTC / participant.