

**PROGRAMME DE FORMATION :  
ACCUEIL DE L'ENFANT ALIMENTATION PARTICULIÈRE**

<b>PUBLIC</b>	Agents de restauration affectés en restauration collective
<b>PRÉREQUIS</b>	Aucun
<b>OBJECTIFS</b>	Accueillir les enfants ayant une alimentation particulière pour des raisons médicales, éthiques ou spirituelles, dans le respect des règles sanitaires, nutritionnelles et du principe de laïcité.
<b>MOYENS PEDAGOGIQUES</b>	Questionnaire initial Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie QCM de fin de formation pour évaluer les connaissances acquises
<b>SANCTION ET DOCUMENTS REMIS</b>	Attestation de formation Fiches pédagogiques stagiaires
<b>DURÉE</b>	2 jours soit 14 heures
<b>DÉLAI D'ACCÈS</b>	Session dispensée à la demande en Intra entreprise
<b>LIEU</b>	Salle de formation mise à disposition Sur site
<b>ACCESSIBILITÉ</b>	Nous choisissons des salles de formation PMR, accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap. Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles.
<b>TARIFS</b>	660 € / stagiaire – Pour les formations Intra Entreprises Proposition sur demande
<b>MODALITES DE FINANCEMENT</b>	Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)
<b>INTERVENANTS</b>	Formateur spécialisé en alimentation pour enfant

\*Ce programme doit être mis à la disposition des stagiaires avant la formation

## PROGRAMME DE FORMATION

### 1. Les allergies et intolérances alimentaires :

- Définition, mécanismes et manifestation, principaux aliments à risques, obligations et responsabilités de la collectivité et de l'agent dans le cadre de l'accueil de l'enfant souffrant d'allergies : circulaires Éducation Nationale du 25/06/2001 et du 8/09/2003, réglementation européenne sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO),
- Le projet d'accueil individualisé (PAI), un outil de prévention,
- Les bons gestes en cas d'accident allergique.

### 2. Les alimentations particulières pour raisons éthiques ou spirituelles :

- Les principales prescriptions ou proscriptions religieuses, le végétarisme,
- Le principe de laïcité et son application au quotidien.

### 3. Le rôle éducatif de l'encadrant du repas