Les formations de CROC

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

CATALOGUE DE FORMATIONS 2023

Manger, nous le faisons plusieurs fois par jour tout au long de notre vie.

Manger a un impact sur notre santé, c'est aussi un moment de partage, d'échange, de fête.

Manger peut être associé au plaisir..... ou à la culpabilité et nos choix alimentaires sont intimement liés à notre culture, à notre identité.

Est-ce que manger s'apprend ?

Chez Croc la Vie, nous avons choisi d'agir au travers de cet acte quotidien qui est au carrefour de la santé, de l'écologie et de notre relation avec le monde et les autres. Bien comprendre les enjeux nous semblent essentiels pour pouvoir accompagner au quotidien les petits mangeurs et les aider à construire des bases solides pour toute leur vie.

Cette passion et expertise, nous souhaitons la partager et la diffuser auprès des professionnels de la petite enfance et des familles, pour que les générations à venir puissent allier plaisir, santé et partage dans le respect de la planète et des identités de chacun.

Vous trouverez dans ce catalogue nos formations autour de l'alimentation et de la petite enfance.

Nous pouvons aussi vous proposer des interventions et accompagnements sur mesure, n'hésitez pas à nous contacter !

Vous êtes porteur de handicap ou rencontrez des difficultés particulières. N'hésitez pas à contacter notre référente handicap Ophélie Catelain : ophelie@croc-la-vie.com

NOS FORMATIONS

- Les bonnes pratiques d'hygiène 3
- Repères pour la diversification alimentaire 4
- Le temps du repas : construire une relation équilibrée à l'alimentation 5
- L'alimentation durable en crèche 6
- Atelier parent enfant : Le plaisir, les sens et l'alimentation 7
- Atelier parent : Faire à manger pour mon enfant 8
- Des interventions au sein de votre structure 9
- L'équipe et les possibilités de financement 10

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN STRUCTURE D'ACCUEIL DE LA PETITE ENFANCE

Bien connaître les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au sein de sa structure en liaison froide est indispensable. Cela permet la mise en place d'une organisation fiable et adaptée, de pouvoir se prémunir des risques et de prendre des décisions rapides en cas de non conformités.

Cette formation, adaptée aux contraintes des structures d'accueil de la petite enfance, vous permettra de faire vivre votre Plan de Maîtrise Sanitaire au quotidien.

PUBLIC
Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS
Aucun

ÉVALUATION
En début et en fin de formation, via un questionnaire

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT
• Apports théoriques à partir des dernières publications réglementaires.
• Supports pédagogiques basés sur un questionnaire en ligne.
• Echanges de pratiques
• Visite du site de production

INTERVENANTE :
Marion Chedeville

DURÉE : 1/2 journée

LIEU : 6 rue Jacques Messager, Templemars

DELAIS D'ACCES : réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

PRIX : gratuit pour nos clients

OBJECTIFS
1. Connaître les risques en restauration collective
2. Comprendre et connaître la réglementation et les actualités règlementaires
3. Être en mesure de faire vivre son PMS au quotidien par l'application des bonnes pratiques

CONTENUS
Partie 1 : Qu'est-ce que l'hygiène et quels sont les enjeux

Partie 2 : Quels sont les différentes types de risques en restauration collective

Partie 3 : Les bonnes pratiques d'hygiène, comment les adapter à sa structure ?
- Traçabilité
- Maitrise des températures
- Hygiène corporelle

DATES 2023 :
31 janvier, 14 février, 14 mars,
6 juin, 20 juin, 26 septembre,
6 novembre, 20 novembre

Les formations de CROC

REPERES POUR LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE : du plaisir dans l'assiette

Entre 0 et 3 ans, le tout-petit passe d'une alimentation lactée à une alimentation diversifiée avec des besoins bien spécifiques.
Quelle alimentation pour quel âge ? En quelle quantité ? Y'a-t-il des aliments à éviter ? Quand et comment faire évoluer les textures ?

Cette formation vous permettra d'actualiser vos connaissances en nutrition infantile afin de pouvoir accompagner les enfants et les familles avec des arguments récents issus de l'actualité scientifique.

PUBLIC
Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS
Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT
- Apports théoriques
- Photo-langage
- Dégustation
- Quizz
- Mise en situation
- Partages d'expériences

ÉVALUATION
Questionnaire en ligne

INTERVENANTES
Marion Chedeville

DURÉE 1 journée

LIEU : 6 rue Jacques Messager, Templemars

DELAIS D'ACCES : réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

PRIX CLIENT CROC LA VIE : 160 €HT / participant

OBJECTIFS
1. Comprendre les enjeux sur la santé de l'alimentation du tout-petit
2. Connaître les différentes phases de la diversification alimentaire (qualité et quantité)
3. Pouvoir répondre aux problématiques liées à la nutrition et argumenter vos choix dans ce domaine

CONTENUS
Partie 1 : Quels sont les enjeux du bon déroulement de la diversification alimentaire pour la santé des populations ? Quelles sont les carences encore récurrentes ?

Partie 2 : Les différentes phases de la diversification alimentaire
- Quand et comment introduire les aliments
- Adapter les quantités
- Les aliments à éviter et/ou proscrire
- L'évolution des textures,

et la place de la DME

Partie 3 : Comment accompagner les alimentations particulières
- Différences intolérances et allergies
- Conduites à tenir en cas de diarrhée et constipation
- La place de l'eau
- S'adapter aux régimes spécifiques

DATES 2023 :
20 février, 4 avril, 10 octobre

Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les formations de CROC

LE TEMPS DU REPAS : construire une relation équilibrée à l'alimentation

Comment se construisent les préférences alimentaires du jeune enfant ? Pourquoi les enfants refusent soudain des plats qu'ils adoraient avant ?

Le temps du repas n'a pas qu'une fonction physiologique, il peut être un temps éducatif riche et convivial permettant à l'enfant une relation équilibrée avec l'acte de manger.

PUBLIC
Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS
Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT
• Utilisation du photo-langage pour travailler sur les piliers de l'alimentation.
• Dégustation dirigée en pleine conscience
• Atelier pratique de préparation d'une recette autour d'un aliment challenge
• Elaboration d'outils pour accompagner le repas en crèche.

ÉVALUATION
Questionnaire en début et fin de formation

INTERVENANTES
Magali Deroubaix, Marion Chedeville

DURÉE 1 journée

LIEU : 6 rue Jacques Messager, Templemars

DELAIS D'ACCES : réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

PRIX CLIENT CROC LA VIE : 160 € HT/ participant

OBJECTIFS
1. Découvrir et comprendre quels sont les piliers de l'alimentation
2. Comprendre les grandes étapes de la construction du goût et leurs enjeux
3. Construire le temps du repas comme un acte éducatif

CONTENUS
Partie 1 : Se nourrir n'a pas qu'une fonction physiologique :
- les grands piliers de l'alimentation
- sa relation avec les repas pour d'accompagner au mieux l'enfant que l'on nourrit.
- Mesurer l'importance des sens dans la régulation physiologique

Partie 2 : Les préférences alimentaires se construisent et évoluent au fil du temps. Comprendre les évolutions physiologiques et comportementales permet de s'adapter aux besoins des enfants pour qu'ils puissent construire une relation saine avec leur alimentation.

Partie 3 : Beaucoup de choses peuvent être mises en place pendant et autour du repas pour accompagner les enfants
- Comment bien s'installer
- Des idées pour faire du repas un temps riche et convivial

DATES 2023 :
7 mars, 11 avril, 23 octobre

Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les formations de CROC

ALIMENTATION DURABLE EN CRECHE : Accompagner l'enfant et sa famille dans l'adoption d'une alimentation respectueuse de l'homme et de l'environnement

L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (ADEME)

Parce que notre alimentation constitue le premier poste d'émission de gaz à effet de serre, c'est-à-dire autant que le logement ou le transport, nous devons interroger notre modèle et préparer l'avenir.
Carrefour d'échanges et lieu de restauration collective, les crèches ont un rôle majeur à jouer dans ce domaine. Rejoignez-nous !

PUBLIC
Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS
Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT
• Apports théoriques à partir des données actuelles
•Echanges et débat sur les questions suscitées
•Temps pour l'analyse de pratiques

ÉVALUATION
En début et en fin de formation, utilisation de l'outils informatique

INTERVENANTE
Elisabeth Brissieux

DURÉE 1 journée

LIEU 6 rue Jacques Messager, Templemars

DELAIS D'ACCES : réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

PRIX CLIENT CROC LA VIE 160 € HT / participant

OBJECTIFS
1. Accompagner l'enfant dans la formation de choix alimentaires durables
2. Pouvoir échanger avec les parents autour de l'alimentation biologique à la crèche

CONTENUS
Partie 1 : Qu'est-ce que l'alimentation durable et quels sont les enjeux ?

Partie 2 : Etat des lieux de l'alimentation des français aujourd'hui

Partie 3 : Manger moins de viande, pourquoi, comment ? Points de vues de l'agronome, du nutritionniste et du sociologue

Partie 4 : Le végétarisme est il la solution

Partie 5 : Les menus de Croc la Vie : les légumineuses, le gaspillage, les menus végétariens, le plan alimentaire

DATES 2023 :
22 mars 5 avril

Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les formations de CROC

ATELIER PARENT ENFANT :
Le plaisir, les sens et l'alimentation

La porte d'entrée vers une alimentation saine pour un jeune enfant est le plaisir : il est important que ce qu'il voit, ce qu'il goûte, ce qu'il touche lui procure du bien-être. Entre 0 et 2 ans, l'enfant est dans le stade sensori-moteur. Il est exclusivement guidé par ses ressentis et ses émotions et c'est aussi par ce biais qu'il apprend et découvre. Cet atelier propose donc un moment convivial et partagé autour des sens et de l'alimentation.

L'enfant va prendre du plaisir à utiliser tous ses sens pour découvrir des aliments et à verbaliser ses sensations. Les professionnels pourront entrer en contact avec les familles et répondre aux questions et problématiques liés à l'alimentation de leur enfant.

PUBLIC
Binôme parent-enfant

PRÉREQUIS
Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT
- Utilisation des livres et histoires pour introduire l'atelier
- Dégustation en pleine conscience
- Ateliers créatifs avec des aliments

INTERVENANTES
Magali Deroubaix, Cécile Ryckebusch, Alice Bahor

DURÉE : 2 heures

LIEU agglomération lilloise
Frais de déplacement si hors agglomération

DELAIS D'ACCES : 3 semaines minimum avant la date de l'atelier

PRIX CLIENT CROC LA VIE
Groupe de 6 binômes maximum :
195 € HT

OBJECTIFS
1. Mettre en évidence la participation des 5 sens dans la dégustation
2. De développer la capacité des enfants à goûter et verbaliser leurs sensations
3. De favoriser un moment de partage et d'échange parent-enfant, la dimension de plaisir et de convivialité de l'acte de manger
4. De découvrir les saveurs et enrichir le répertoire alimentaire des enfants
5. Diffuser des informations sur la construction du goût et la diversification alimentaire aux familles

CONTENUS
Partie 1 : Introduction ludique de l'atelier.

Partie 2 : Découverte par les enfants des l'aliments, passer par les 5 sens, nommer les sensations, les enfants et les adultes touchent et goûtent.

Partie 3 : Utilisation de l'aliment découvert pour cuisinier une petite recette à partager

ATELIER PARENT : Faire à manger pour mon enfant

Nourrir son enfant c'est à la fois choisir des aliments, les lui préparer et les lui proposer. C'est un acte quotidien, riche de sens et pour lequel nous recevons beaucoup d'injonctions parfois contradictoires.

Lors de cet atelier, la confection d'une recette permet un temps de partage et d'échange autour de cette question de l'alimentation infantile.

Les professionnels pourront entrer en contact avec les familles et répondre aux questions et problématiques liés à l'alimentation de leur enfant.

PUBLIC
Parents de jeunes enfants

PRÉREQUIS
Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT :
- Atelier pratique
- Apports théoriques sous forme de questions et d'échanges

OBJECTIFS
1. Avoir confiance en sa capacité à nourrir son enfant
2. Connaître les grandes étapes de la diversification alimentaire
3. Comprendre l'importance des sens, du plaisir et du partage dans la construction du goût
4. Savoir quels aliments favoriser ou éviter et comment les préparer

INTERVENANTES
Magali Deroubaix, Marion Chedeville

DURÉE 2 heures

LIEU agglomération lilloise
Frais de déplacement si hors agglomération

DELAIS D'ACCES : 3 semaines minimum avant la date de l'atelier

PRIX CLIENT CROC LA VIE
Groupe de 8 personnes : 195 € HT

CONTENUS
Partie 1 : Apports théoriques sur la diversification alimentaire
les étapes
quels aliments choisir ?
En quelles quantités les proposer

Partie 2 : Découverte d'un aliment challenge à partir duquel nous allons réaliser une recette en petits groupes

Partie 3 : Apports théoriques sur les phases de construction du goût
La place du plaisir
La néophobie alimentaire

LES FORMATIONS ET INTERVENTIONS AU SEIN DE VOTRE STRUCTURE

Pour répondre à vos besoins de formations, nous pouvons vous proposer des temps d'intervention, en ½ journée ou en journée complète, au sein de votre structure.

Contactez-nous pour en savoir plus !

INTERVENANTES
Marion Chedeville
Magali Deroubaix

DURÉE ½ ou 1 journée

LIEU à définir

DELAIS D'ACCES adaptation possible du nombre de stagiaire jusqu'à 7 jours avant la date de la formation

PRIX à définir

PUBLIC
Tout public

PRÉREQUIS
Aucun

EVALUATION
Questionnaire de satisfaction

Les formations de CROC

L'ÉQUIPE

Marion
Référente nutrition

Magali
Référente et Educatrice Jeunes Enfants

Alice
Référente et Educatrice Jeunes Enfants

Cécile
Référente et chargée de communication

Elisabeth Brissieux
Diététicienne

LES POSSIBILITÉS DE FINANCEMENT

Rapprochez-vous de votre opérateur de compétences (OPCO)

• Le plan de développement des compétences
Pour faire évoluer un salarié ou lui permettre de se maintenir dans son emploi en acquérant de nouvelles compétences.

• Les financements exceptionnels
Si votre demande n'entre pas dans les critères du plan de développement des compétences, vous pouvez faire une demande de financement exceptionnel. Les OPCO ont des enveloppes spécifiques pour des actions de formations ciblées.

Autres possibilités

• Le CPF
Un dispositif à l'initiative du salarié

• Les financements CAF
Via le réseau REAAP (Réseau d'Ecoute, d'Appui et d'Accompagnement des Parents)
> ateliers parents-enfants
> ateliers parents

Pour en savoir plus sur les aides au financement, contactez-nous !

CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

QUELQUES MOTS SUR CROC LA VIE

Depuis 2010, Croc La Vie cuisine des repas 100% bio pour des structures d'accueil petite enfance de la région. Aujourd'hui, plus de 4 500 tout-petits se régalent au quotidien de recettes concoctées par nos cuisiniers !

Acteur local référent de l'alimentation infantile, reconnu par les professionnels de la petite enfance et par les familles, Croc La Vie s'engage :

Pour le développement de la filière bio dans la région des Hauts-de-France.

Pour offrir aux tout-petits les bases d'une alimentation saine et équilibrée.

Pour accompagner les changements de comportements alimentaires.

Retrouvez prochainement les dates de formations sur notre site internet : croc-la-vie.com

Croc La Vie - 6 rue Jacques Messager - 59175 Templemars
03 62 27 83 43
formation@croc-la-vie.com