



CATALOGUE DE FORMATIONS 2024

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 sur : formation@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
- Atelier parent-enfant :
Le plaisir, les sens et l'alimentation 6
- Atelier parent :
Faire à manger pour mon enfant 7
- Café parents : diversification et temps du repas..... 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

DURÉE : 1/2 journée

LIEU : 6 rue Jacques Messenger, 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 différents types de risques en restauration collective

Partie 3 : Les bonnes pratiques d'hygiène, comment les adapter à sa structure ?

- Traçabilité
- Maîtrise des températures
- Hygiène corporelle

DATES 2024 :

16 janvier, 26 mars, 24 septembre,
19 novembre
Toujours de 13h30 à 16h30



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
- Quiz
- Mise en situation
- Partages d'expériences

ÉVALUATION

Questionnaire en ligne



INTERVENANTES

Marion

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 : 168 €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 entre intolérances et allergies
- Conduites à tenir en cas de diarrhée et constipation
- La place de l'eau
- S'adapter aux régimes spécifiques

DATES 2024 :

30 janvier, 9 avril,
8 octobre



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

Marion - Magali

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 : 168 € 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 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 2024 :

13 février, 2 juillet,
5 novembre



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 - Cécile - Alice

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 :

Groupe de 6 binômes maximum : 195 € HT

OBJECTIFS

1. Mettre en évidence la participation des 5 sens dans la dégustation
2. Développer la capacité des enfants à goûter et verbaliser leurs sensations
3. Favoriser un moment de partage et d'échange parent-enfant, la dimension de plaisir et de convivialité de l'acte de manger
4. 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 des aliments par les enfants : passer par les 5 sens, nommer les sensations, les enfants et les adultes touchent et goûtent.

Partie 3 : Utilisation de l'aliment découvert pour cuisiner 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

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

INTERVENANTES

Marion - Magali

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 :

Groupe de 8 personnes : 195 € HT



CAFE PARENT : La diversification alimentaire et le temps du repas

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, qui questionne notre rôle de parent éducateur et pour lequel nous recevons beaucoup d'injonctions parfois contradictoires.

Ce temps convivial de soutien et d'accompagnement autour de l'alimentation du tout-petit permettra aux parents de dénouer des situations du quotidien, de répondre à leurs questions, leurs préoccupations et de partager leurs expériences.

PUBLIC

Parents de jeunes enfants

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT :

- Quizz pour alimenter les échanges
- Apports théoriques sous forme de questions et d'échanges
- Confidentialité, absence de jugement

INTERVENANTES

Marion - Magali

DURÉE 2 heures

LIEU : agglomération lilloise

Frais de déplacement si hors agglomération

DELAIS D'ACCES : 3 semaines minimum avant la date du café

PRIX :

Groupe de 6 à 20 personnes :

195 €HT

OBJECTIFS

1. Soutien à la parentalité :

- Avoir confiance en sa capacité à nourrir son enfant, valoriser le rôle des parents
- Renforcer le lien parent enfant
- Améliorer le lien avec les familles
- Apporter une aide à la réflexion sur le temps du repas
- Apporter des éléments de réponse sur les situations du quotidien (néophobie, appétit, etc...)

2. Apporter des connaissances sur l'alimentation du tout-petit :

- Connaître les grandes étapes de la diversification alimentaire
- Comprendre l'importance des sens, du plaisir et du partage dans la construction du goût
- Savoir quels aliments favoriser ou éviter et comment les préparer



DANS VOTRE STRUCTURE : JOURNÉE DE FORMATION SUR LA DIVERSIFICATION ET LE TEMPS DU REPAS

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.

L'intervention peut se faire lors d'une journée pédagogique ou d'une réunion d'équipe.

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

OBJECTIFS à définir ensemble parmi :

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

INTERVENANTES

Marion – Magali

DURÉE ½ ou 1 journée

LIEU à définir

Frais de déplacement si hors agglomération

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

PRIX : 960 € la journée
490 € HT ½ journée

L'ÉQUIPE



Marion
Référente Nutrition
Formatrice référencée
PNNS



Magali
Coordinatrice et
Educatrice
Jeunes Enfants



Alice
Référente et Educatrice
Jeunes Enfants



Cécile
Référente et chargée
de communication
autour de l'alimentation



Elisabeth
Diététicienne et formatrice



Julie
Référente et
Assistante administrative

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 régalaient 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