

Programme de formation

NATURE DE L'ACTION DE FORMATION

L'action "Allergies alimentaires de l'enfant : accompagnement nutritionnel et pratique professionnelle" réalisée en distanciel.

Durée : 1 jour(s), soit 7h heures.

PRÉREQUIS DES STAGIAIRES AVANT FORMATION

Aucun

PUBLIC VISÉ

Professionnels de santé et de la petite enfance : diététiciens, pédiatres, médecins généralistes, sages-femmes, infirmiers, puéricultrices, ergothérapeutes, orthophonistes, psychomotriciens, éducateurs de jeunes enfants, auxiliaires de puériculture, assistants maternels et tout professionnel accompagnant des nourrissons et jeunes enfants présentant une allergie alimentaire ou une éviction nutritionnelle.

OBJECTIF PROFESSIONNEL VISE

Cette formation s'adresse aux professionnels de santé et de la petite enfance accompagnant des nourrissons et jeunes enfants présentant une allergie alimentaire suspectée ou diagnostiquée, et souhaitant sécuriser leur accompagnement nutritionnel tout en adoptant une posture professionnelle adaptée.

Objectifs généraux

- Comprendre les mécanismes des principales allergies alimentaires de l'enfant
- Identifier les situations à risque et différencier allergie alimentaire et intolérance
- Évaluer l'impact des évictions alimentaires sur la croissance et les apports nutritionnels
- Adapter l'accompagnement nutritionnel afin de garantir sécurité et équilibre alimentaire
- Adopter une posture professionnelle adaptée et travailler en coordination avec les autres acteurs impliqués dans le parcours de soin

Objectifs opérationnels de la formation :

- Comprendre les mécanismes des principales allergies alimentaires de l'enfant
- Identifier les situations d'allergie alimentaire et les différencier des intolérances
- Évaluer les risques nutritionnels liés aux évictions alimentaires
- Adapter l'accompagnement nutritionnel afin de garantir sécurité et équilibre alimentaire
- Analyser une situation clinique simple et proposer des ajustements adaptés
- Accompagner les familles de manière rassurante, structurée et coordonnée avec les autres professionnels

CONTENU DU PROGRAMME DE L'ACTION DE FORMATION

ALLERGIES ALIMENTAIRES : REPÈRES ESSENTIELS (1h) :

- Panorama des principales allergies alimentaires pédiatriques : lait, œuf, blé, arachide, fruits à coque, poisson
- Identification des groupes d'aliments exclus
- Repérage des situations à risque liées aux évictions
- Analyse de cas illustrant le cumul d'évictions

ÉVICTIONS ET IMPACT SUR LA CROISSANCE (1h 15min) :

- Analyse des courbes de poids et de taille
- Repérage des signes de retard staturo-pondéral
- Besoins nutritionnels spécifiques du nourrisson et du jeune enfant
- Impact des évictions sur l'équilibre nutritionnel
- Étude de cas clinique avec restitution collective

PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE EN CAS D'APLV (1h 30min) :

- Rôle du lait dans l'alimentation du nourrisson
- Identification des substitutions alimentaires adaptées
- Analyse des erreurs fréquentes : boissons végétales inadaptées, déficit en protéines et calcium
- Cas pratiques et correction guidée

MAINTENIR L'ÉQUILIBRE MALGRÉ LES ÉVICTIONS (1h 15min) :

- Principes d'équivalences alimentaires

- Proposition d'alternatives simples et sécurisées

ALLERGIE OU INTOLÉRANCE : ÉVITER LES RESTRICTIONS INJUSTIFIÉES (1h) :

- Différences pratiques entre allergie et intolérance
- Seuils de tolérance et intolérance au lactose
- Évaluation de la nécessité d'une restriction alimentaire
- Analyse de situations cliniques et alternatives sécurisées

COMMUNICATION ET COORDINATION (1h) :

- Structurer un entretien avec les parents
- Identifier les peurs et réduire l'anxiété
- Planifier la coordination entre les professionnels de santé
- Cas clinique transversal et QCM final

FORMATEURS

- Mélina LIÉGEOIS (melinaliegeoisdiet@gmail.com - 0632746233) : Diététicienne spécialisée en pédiatrie depuis 2013, elle accompagne des enfants présentant des pathologies et troubles alimentaires variés. Formatrice agréée, elle transmet une expertise ancrée dans la pratique clinique.

MODALITES D'INSCRIPTION

Merci de contacter Christelle COURREGÉ au 0756979945 ou par mail :
christelle@mapetiteassiette.com

A L'ATTENTION DES PERSONNES AYANT BESOIN D'UNE AMÉLIORATION SPECIFIQUE POUR LEUR FORMATION

Notre organisme peut vous offrir des possibilités d'adaptation et/ou de compensations spécifiques si elles sont nécessaires à l'amélioration de vos apprentissages sur cette formation. Aussi si vous rencontrez une quelconque difficulté nous vous remercions de contacter Christelle COURREGÉ directement au 0756979945 ou par email à l'adresse christelle@mapetiteassiette.com

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Pour toute question pédagogique n'hésitez pas à contacter Christelle COURREGE
christelle@mapetiteassiette.com

METHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES UTILISES

Formation complète en ligne combinant contenus théoriques sourcés, analyse de situations concrètes et outils immédiatement applicables en pratique.

À l'issue de la formation, les participants peuvent contacter les formatrices et bénéficient de supports pédagogiques.

MOYENS MATERIELS UTILISES EN FORMATION

Les connaissances sont évaluées tout au long de la formation par des quiz, exercices et études de cas, avec des échanges réguliers avec la formatrice. Une attestation de formation est délivrée en fin de parcours.

Échanges et bilans pédagogiques entre le formateur et le stagiaire

Les échanges pédagogiques se font via la visioconférence et l'espace documentaire en ligne. Des bilans intermédiaires sont réalisés à travers des exercices et quiz, et un bilan final est effectué lors de la dernière session avec un échange sur les acquis.

SUIVI ET ÉVALUATION TOUT AU LONG DE LA FORMATION

- Les feuilles d'émargement sont signées par le stagiaire et la formatrice.
- Une attestation de présence est délivrée en fin de formation.
- Le stagiaire remplira un questionnaire de satisfaction.

Modalités d'organisation

Les sessions en visioconférence sont programmées à l'avance avec des horaires précisés lors de l'inscription. Un lien Zoom ou Google Meet sera envoyé avant le début de la formation.

SANCTION DE FIN DE FORMATION

Un certificat de réalisation est remis individuellement à chaque stagiaire et aux autres acteurs en fonction du besoin

DOCUMENTS CONTRACTUELS FOURNIS

Toutes les actions de formations dispensées font l'objet d'une convention de formation avec un règlement intérieur de la formation et les conditions de vente.

Document réalisé et signé le 26/06/2026 :

Pour

Ma Petite Assiette

Signature

