Programme de formation

NATURE DE L'ACTION DE FORMATION

L'action "Allergies alimentaires de l'enfant (accompagnement nutritionnel et pratique professionnelle)" réalisée en e-learning.

Durée : 4h heures.

PRÉREQUIS DES STAGIAIRES AVANT FORMATION

Aucun

PUBLIC VISÉ

Professionnels de santé et de la petite enfance : pédiatres, médecins généralistes, sages-femmes, diététiciens, infirmiers, ergothérapeutes, orthophonistes, psychomotriciens, éducateurs de jeunes enfants, auxiliaires de puériculture, assistantes maternelles…

OBJECTIF PROFESSIONNEL VISE

Cette formation sur les allergies alimentaires de l'enfant permet aux professionnels de santé et de la petite enfance de comprendre les mécanismes des réactions allergiques, de différencier allergie et intolérance, et d'adapter leur accompagnement nutritionnel. Vous repartez avec des repères concrets pour conseiller les familles et sécuriser les évictions alimentaires. Accessible à tout moment, elle s'adapte à votre emploi du temps et vous permet d'avancer à votre propre rythme.

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.

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

Généralités sur les allergies alimentaires chez l'enfant (1h 10min) :

Épidémiologie et enjeux de santé publique. Mécanismes et classification des réactions alimentaires, évolution des recommandations sur l'introduction des allergènes.

Conséquences nutritionnelles des allergies chez l'enfant (50min) :

Mécanismes du risque nutritionnel et impact sur la croissance. Conséquences des évictions selon l'allergène, alternatives dans l'APLV.

Allergies, oralité et comportement alimentaire (40min) :

Impact de l'allergie sur la relation à l'alimentation. Repérage des situations complexes, posture professionnelle et rôle de chaque acteur.

Accompagnement pratique de l'enfant allergique (1h 20min) :

Accueil sécurisé avec le PAI, lecture des étiquettes, accompagnement au quotidien et réintroduction dans l'APLV. Évaluation finale.

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 COURREGE au 0756979945 ou par mail : christelle@mapetiteassiette.com

A L'ATTENTION DES PERSONNES AYANT BESOIN D'UNE AMELIORATION 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 COURREGE 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 via des modules vidéo préenregistrés 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 à l'issue de chaque module. Un quiz final de validation des acquis est requis pour l'obtention de l'attestation de réalisation (score minimum de 80 %). Une attestation de réalisation est délivrée automatiquement à l'issue du parcours complet.

SUIVI ET ÉVALUATION TOUT AU LONG DE LA FORMATION

Le suivi de l'exécution de la formation est assuré par la plateforme de formation (modules complétés, temps de connexion, résultats aux quiz). Ce relevé de progression tient lieu de justificatif de participation.

Une attestation de réalisation est délivrée automatiquement à l'issue du parcours complet et de la validation du quiz final.

Le stagiaire remplira un questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation, ainsi qu'un questionnaire de suivi à 6 mois.

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 30/10/2026 :

Pour

Ma Petite Assiette

Signature

