

LES FORMATIONS NUTRITION ALIMENTATION

La nutrition ne s'improvise pas. C'est une science qui évolue, qui s'adapte.
Certes le bon sens est utile, mais il se perd.
Pour être à la page mais aussi pour que votre travail s'enrichisse d'une nouvelle dimension, il est important d'acquérir les nouveaux savoirs mais aussi les savoirs-faire pédagogiques et éducatifs.
C'est le sens de notre mission à votre service.



Prise en charge des allergies alimentaires en collectivité			Code MSA
Lieu	Date	Durée	Prix
Lille (59)	25 mars 2010	1 jour 7 heures	200 € HT
Responsable de la formation Dr Jean-Michel LECERF Contact Marie-françoise TAHON 03 20 87 71 88 / fax 03 20 87 72 96 formation@pasteur-lille.fr		Restauration collective adaptable en INTRA Formation adaptée <ul style="list-style-type: none"> ■ à la restauration ■ aux établissements de santé ■ à l'administration 	
Contexte			
Véritable problème de santé publique, les allergies alimentaires ne cessent d'augmenter : comment déchiffrer toutes les informations afin de mettre en place les mesures nécessaires à l'accueil d'enfants allergiques ?			
Public			
Personnel scolaire et municipal. Infirmier scolaire. Personnel d'accueil périscolaire. Personnel encadrant les centres de loisirs. Personnel de société de restauration.			
Objectifs			
Comprendre et appliquer la nouvelle circulaire pour l'intégration à l'école des enfants allergiques. Définir les rôles et les limites des différents intervenants impliqués dans l'intégration de ces enfants.			
Contenu			
Définition des différentes pathologies alimentaires. La recrudescence des allergies alimentaires. Les principales allergies alimentaires : les aliments en cause. La prise en charge Le cadre réglementaire et législatif. L'accueil des enfants allergiques : le PAI (Projet d'Accueil Individualisé). Présentation de quelques protocoles de soins. La place de chacun dans la prise en charge des enfants allergiques.			
Intervenants			
Médecin nutritionniste. Diététicienne.			
Méthodes pédagogiques			
Animation de groupe : participation et interactivité privilégiées. Présentation par rétroprojecteur et/ou vidéoprojecteur. Mises en pratique. Documents pédagogiques remis à chaque stagiaire.			