

**FORMATION DU PERSONNEL**  
**ATELIER CONCEPTION DES REPAS**  
**POUR LES ENFANTS DE 3 à 10 ans**

**Durée :**

1 ou 2 jours / selon besoins

**Objectif :**

Cette formation, destinée à tout professionnel de l'Aide à Domicile et en particulier aux Professionnels de la Petite Enfance, se fait sous forme d'un atelier au cours duquel la participation de tous est indispensable.

---

**Programme de formation :**

**MODULE n° 1 - L'Introduction**

L'Hygiène

Importance du Budget / coût des repas

L'Elaboration de Menus Equilibrés

L'Organisation du travail

## **MODULE n° 2 - Atelier Cuisine**

Les principaux repas

Le Goûter et réalisation de délices sucrés

Préparations et Modes de Cuisson des différents produits

Les Accompagnements et Les Sauces

Réalisation d'Entrées, de Plats, simples et bons

Les Desserts

## **MODULE n° 3 - Les Plus**

Les Bons Reflexes et les Associations à éviter

La touche amusante des plats

La cuisine comme « atelier saveur » favorisant la participation active des enfants