

FORMATION DU PERSONNEL
ENCADREMENT D'ENFANTS DE 3 à 10 ans

Durée :

4 jours

Programme :

Module 1 : Prévention des risques domestiques

Module 2 : Eveil et Activités

Module 3 : Réalisation des activités manuelles

Module 4 : L'Alimentation de l'Enfant

MODULE n° 1 - La Prévention des risques domestiques

La Prévention des risques et son importance

Sécuriser le lieu de vie

Encadrer et Protéger l'enfant :

Des chutes

Des étouffements (aliments-jouets-objets divers...)

Des brûlures (eau-aliments-flammes...)

Des électrocutions

Des intoxications (médicaments-produits ménagers...)

Des dangers de l'extérieur (rue, animaux...)

MODULE n° 2 - L'Animation

Pour contribuer au développement et à la sociabilisation de l'enfant, la « garde d'enfant » peut créer et animer des activités, des jeux et des loisirs adaptés.

L'importance du jeu dans le développement de l'Enfant

Le déroulement de l'activité :

Mettre en place un environnement favorable à l'activité

Suivre l'activité et éventuellement y participer

Respecter la créativité, le liberté des choix de l'enfant

Stimuler l'enfant

Les propositions d'animation compte tenu de l'âge :

(en intérieur)

La lecture, les contes

Pigeon vole

Les Activités manuelles (rappel sur les risques d'accidents)

Les masques, les maquillages

La guirlande de Noël

La pâte à sel

La pâte à modeler

Les découpages et collages

Le chant

Les jeux

(en extérieur)

Les règles essentielles de sécurité

Le Parc

Les loisirs (vélo, roller, trottinette...)

Les jeux

MODULE n° 3 - La réalisation des activités manuelles

Les travaux manuels seront réalisés par chacun(e) des participant(e)s sur site, avec un large panel de fournitures susceptibles de se trouver au domicile de l'enfant.

Chaque création sera commentée en insistant particulièrement sur les intérêts et les objectifs de telles activités.

MODULE n° 4 - L'Alimentation de l'Enfant

Les besoins nutritionnels quotidiens

Hygiène - Sécurité - Ergonomie - Organisation

Les aliments et les nutriments

Notions sur les régimes spécifiques liés aux problèmes de santé

Réalisations simples

Les jus de fruits

La pâte à crêpe

Le gâteau au yogourt, au chocolat...

Techniques culinaires simples autour des pâtes et des purées...

Variété des menus et Valorisation des plats (les rendre appétents)

La conservation des aliments