

Programme de formation

Allergies alimentaires de l'enfant : accompagnement nutritionnel et pratique professionnelle

Objectifs généraux

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 pédagogiques :

- 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

Nature de l'action de formation

Action réalisée en distanciel.

Durée : 1 jour soit 7h heures.

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.

Pré-requis

Aucun

Programme de formation

Contenu et déroulement de la formation

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

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

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

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

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

- Principes d'équivalences alimentaires
- Proposition d'alternatives simples et sécurisées
- Atelier d'analyse de menus types
- Planification de menus adaptés pour le quotidien et la collectivité

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

Programme de formation

Équipe pédagogique, formateur référent

- 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.

Modalités et délais d'accès à la formation

L'inscription s'effectue via un formulaire en ligne, avec validation après étude du dossier. Selon le profil du candidat, un entretien téléphonique peut être requis.

Les sessions sont limitées à 15 participants, avec des dates définies à l'avance. Les inscriptions sont acceptées dans la limite des places disponibles, et le délai d'accès dépend de la date de la session choisie.

La formation sera maintenue sous réserve d'un minimum de 4 participants inscrits au plus tard 3 jours avant le début de la session. Dans le cas contraire, l'organisme de formation se réserve le droit d'annuler ou de reporter la session. Les participants déjà inscrits seront informés par e-mail et pourront être remboursés ou réinscrits à une date ultérieure.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

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 contact@mapetiteassiette.com.

Conditions techniques et accessibilité pour le stagiaire

Disposer d'un ordinateur et d'une excellente connexion internet.

Un mail informatif avec le lien visio, les dates et horaires de la formation sera envoyé avant la formation.

Moyens pédagogiques et modalités techniques

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

À l'issue de la formation, des ressources complémentaires sont mises à disposition ainsi qu'un assistant pédagogique intelligent conçu pour soutenir l'intégration des connaissances et accompagner les professionnels dans leurs situations terrain.

Programme de formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Les feuilles d'emargement 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.

Nature et modalités du système d'évaluation des connaissances prévues

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, l'espace documentaire en ligne et WhatsApp. 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.

Dispositions particulières

Facilité de paiement : la formation peut être financée par des fonds propres, le règlement en plusieurs fois (2, 3 ou 4 fois sans frais) est possible.

L'inscription est validée après réception du paiement, et la facture est disponible sur le compte du stagiaire et envoyée par e-mail après le paiement.

La prise en charge financière par des organismes externes tels que les OPCO, le FIFPL ou France Travail est possible pour certaines formations proposées par Ma Petite Assiette Formation. Il appartient à chaque apprenant de vérifier son éligibilité, les démarches à accomplir, ainsi que les critères propres à sa profession, avant toute inscription.

L'organisme de formation ne saurait être tenu responsable en cas de refus de prise en charge par un financeur tiers, quel qu'en soit le motif.

Aucun remboursement ne pourra être effectué par Ma Petite Assiette Formation une fois la formation réalisée, même en cas de refus de financement ou de dossier incomplet auprès d'un organisme tiers.

Confidentialité : les échanges au sein du groupe WhatsApp et de la plateforme restent confidentiels et réservés aux participants et à la formatrice.

Échanges et bilans pédagogiques entre le formateur et le stagiaire

Les échanges pédagogiques se font via la visioconférence, l'espace documentaire en ligne et WhatsApp. 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.

Programme de formation

Coût de la formation

250.00 € HT

250.00 € TTC

Document réalisé et signé le 21/02/2026

