



Allergies et intolérances alimentaires chez l'enfant

1 jour

24 juin 2021 - 9h30-12h30 / 13h30-17h30

INTERVENANT : Fatima MOUSTAID-
Formatrice-Consultante

PUBLIC(S), PREREQUIS & MODALITES D'ACCES A LA FORMATION :

Formation ouverte à toute personne, Personnels des établissements sociaux et médico-sociaux
Cette formation ne nécessite pas de pré-requis

Pour toutes les personnes en situation de handicap, l'Uriopss Hauts-de-France a la possibilité d'adapter, dans la mesure du possible, les conditions d'accueil ainsi que le contenu de la formation en fonction du handicap. **N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins éventuels** à l'adresse mail suivante : m.babela@uriopss-hdf.fr

TARIF : 250 €

LIEU : URIOPSS HDF – ARRAS

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Apports théoriques (80%) et exercices pratiques – mises en situations (20%)
Utilisation de nombreux supports pour faciliter les échanges et les interactions.
Ressources pédagogiques mises à disposition des stagiaires.

Une **attestation de fin de formation** sera délivrée à l'issue de la formation.

MODALITES D'EVALUATION :

- Exposés théoriques et pratiques par les expériences de chacun
- Support d'animation utilisé en vidéo projection remis sur support papier

CAPACITE MAXIMUM :

8 personnes

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Objectif général de la formation :
 - Permettre aux agents d'appréhender sereinement l'accueil des enfants souffrant d'allergies pendant le temps du repas
- Objectifs pédagogiques de la formation :
 - Connaître la problématique des allergies et des intolérances alimentaires
 - Mesurer les droits et obligations des établissements et responsabilités des salariés
 - Savoir intervenir en cas de crise allergique
 - Connaître le contenu de la circulaire parue au Bulletin Officiel de l'Éducation Nationale : septembre 2003

DEROULE DE FORMATION :

- Les intolérances alimentaires : définition, exemples
- Les allergies :
 - Définition, mécanisme et manifestations allergiques
 - Les aliments à risques
 - Pourquoi y a-t-il de plus en plus d'allergies ?
 - L'étiquetage : peut-on se fier aux étiquettes alimentaires ?
 - Définition du Projet d'Accueil Individualisé (PAI), son contenu
 - Comment réagir en cas de crise allergique ?
 - Responsabilités de l'établissement et des agents