Prévention & gestion des allergies alimentaires

A l'issue de cette formation, le stagiaire pourra repérer les signes d'une réaction allergique et maîtriser les gestes d'urgence en cas de choc anaphylactique

Objectifs pédagogiques

- Déconstruire ses représentations sur les allergies alimentaires
- Connaître les différents types d'allergies et intolérances alimentaires
- Appréhender un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)
- Repérer les signes d'une réaction allergique, déterminer son fonctionnement, ses symptômes et ses conséquences
- Prendre en compte le ressenti et le vécu des enfants allergiques ainsi que celui de leur famille
- Réaliser les gestes d'urgence en cas de choc anaphylactique

Programme de la formation

Matin : Appréhender les allergies alimentaires

- Représentations collectives et individuelles de l'allergie alimentaire
- Définitions : « allergie alimentaire », « intolérance alimentaire »
- Fonctionnement d'une réaction allergique
- Symptômes, risques et conséquences d'une réaction allergique

Après-midi : Accompagner en toute sécurité un enfant allergique

- Lecture d'un PAI, appropriation des protocoles spécifiques
- Ressentis et vécus des enfants et de leur famille
- Réalisation des gestes d'urgence en cas de choc anaphylactique

Méthodes pédagogiques mobilisées

Une pédagogie active et participative :

- Des exemples concrets
- Des analyses et études de cas issues des expériences des stagiaires
- Des jeux de rôles et des mises en situation pratiques

Modalités d'évaluation

- Evaluation des besoins en amont
- Evaluations intermédiaires dont des mises en situation professionnelles
- Evaluation des acquis en formation à chaud
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation
- Questionnaire à froid envoyé après 6 mois aux participants et au commanditaire évaluant l'impact de la formation sur les pratiques professionnelles

Public
Tout public

Prérequis
Aucun

Participants
Groupes de 8 à 14 personnes en inter

Durée
7 heures

Tarif
En inter 210 € HT/jour/personne
En intra nous consulter

Lieu de la formation
Oullins / Vienne / Messimy. Possibilité En intra in situ

Formateur
Formateur qualifié dans le domaine d'expertise et ayant une expérience du terrain professionnel

Vous inscrire ?
Délai d'accès : 1 mois
Eligible Plan PNAEE

Vous êtes en situation de handicap ? Contactez-nous pour que nous puissions adapter votre parcours.

Contactez-nous par mail à contact@devapi-formation.fr ou au 04 72 68 81 20 29

Inscrivez-vous sur notre site internet www.devapi-formation.fr

DEVAPI – 12 avenue des Saules 69600 OULLINS – 04.72.68.81.20 - www.devapi-formation.fr
899 577 191 RCS LYON - SAS au capital de 5 000€
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84691863269 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat