**UN REPAS EN CRECHE A SNEEK**



EAU

LAIT



PAIN

D’EPICES +

BEURRE

PAIN de MIE +

PATE à TARTINER chocolat

CHOCOLAT

PAIN de MIE aux céréales +

FROMAGE / SALAMI/ JAMBON

**A partir des connaissances acquises et de l’expérience professionnelle en PFMP**

☞ Analyser la qualité nutritionnelle du repas :

|  |  |
| --- | --- |
| Aliments observés | Groupes alimentaires correspondants |
|  |  |

☞ Bilan nutritionnel :

* Il y a trop de ……………………………………………………………………..
* Il manque ………………………………………………………………………..

**UN REPAS EN CRECHE A PORT DE BOUC**





CHOUX-FLEURS + BROCOLIS

NUGGETS DE POULET

CAROTTES

MYRTILLES

FRAISES

**A partir des connaissances acquises et de l’expérience professionnelle en PFMP**

☞ Analyser la qualité nutritionnelle du repas :

|  |  |
| --- | --- |
| Aliments observés | Groupes alimentaires correspondants |
|  |  |

☞ Bilan nutritionnel :

* Il y a trop de ……………………………………………………………………..
* Il manque ………………………………………………………………………..

☞ Etablir un menu équilibré pour un enfant de 2 ans en disposant sur un plateau les aliments adaptés en utilisant l’outil informatique

**Consignes d’utilisation de l’outil :**

* Adapté aux classes de seconde CAP AEPE
* Au dernier trimestre
* Correspond à la compétence **RC3 :** réaliser des soins du quotidien et accompagner l’enfant dans ses apprentissages/ dispenser des soins liés à l’alimentation
* Correspond également à la compétence **RS5** : élaborer des repas /équilibre alimentaire
* Utilisation de l’outil informatique : validation du B2i