

## UN REPAS EN CRECHE A SNEEK



LAIT

EAU

PAIN  
D'EPICES +  
BEURRE

PAIN de MIE +  
PATE à TARTINER chocolat

PAIN de MIE aux céréales +  
FROMAGE / SALAMI/ JAMBON

### A partir des connaissances acquises et de l'expérience professionnelle en PFMP

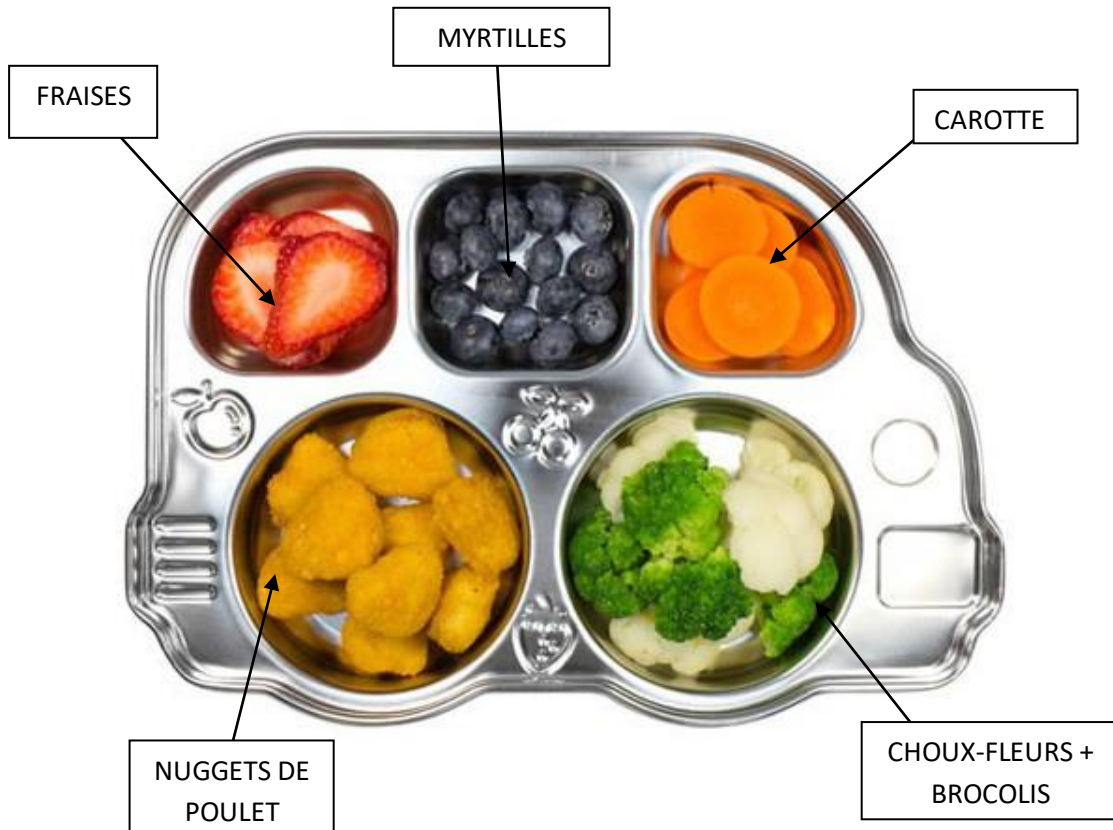
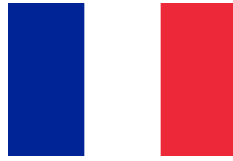
☞ Analyser la qualité nutritionnelle du repas :

Aliments observés	Groupes alimentaires correspondants

☞ Bilan nutritionnel :

- Il y a trop de .....
- Il manque .....

## UN REPAS EN CRECHE A PORT DE BOUC



**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