



CATALOGUE DE FORMATIONS 2025

Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante:
ACTIONS DE FORMATION

Croc la Vie est un organisme de formation certifié Qualiopi

Manger,

nous le faisons plusieurs fois par jour
tout au long de notre vie.

Manger a un impact sur notre santé,
c'est aussi un moment de partage, d'échange, de plaisir.



CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS



Est-ce que manger s'apprend ?

Chez Croc la Vie, nous avons choisi d'agir au travers de cet acte quotidien qui est au carrefour de la santé, de l'écologie et de notre relation avec le monde et les autres. Bien comprendre les enjeux nous semble essentiel pour pouvoir accompagner au quotidien les petits mangeurs et les aider à construire des bases solides pour toute leur vie.

Cette passion et expertise, nous souhaitons la partager et la diffuser auprès des professionnels de la petite enfance et des familles, pour que les générations à venir puissent allier plaisir, santé et partage dans le respect de la planète et des identités de chacun.

Vous trouverez dans ce catalogue nos formations autour de l'alimentation et de la petite enfance.

Nous pouvons aussi vous proposer des interventions et accompagnements sur mesure, n'hésitez pas à nous contacter !



Vous êtes porteur de handicap ou rencontrez des difficultés particulières. N'hésitez pas à contacter notre référente handicap sur : laura@croc-la-vie.com ou sur 06 16 67 61 25





NOS FORMATIONS

- La méthode HACCP en crèche
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Repères pour la diversification alimentaire
 - Le temps du repas :
construire une relation équilibrée à l'alimentation
 - Atelier parent-enfant :
Le plaisir, les sens et l'alimentation
 - Atelier parent :
Faire à manger pour mon enfant
- Café parents : diversification et temps du repas
- Des interventions au sein de votre structure
- L'équipe et les possibilités de financement

**Pour toute question ou inscription,
n'hésitez pas à nous contacter :
formation@croc-la-vie.com
07 52 02 58 96**





LA MÉTHODE HACCP EN CRÈCHE : préparer les repas en liaison froide et construire votre PMS

Préparer les repas en liaison froide, au sein des structures d'accueil de la petite enfance, demande aux professionnels une connaissance des règles d'hygiène.

La méthode HACCP permet la mise en place de procédures adaptées et fiables et ainsi de maîtriser des risques liés à la préparation des repas et des biberons.

Cette formation, adaptée aux contraintes des crèches, vous permettra de connaître la réglementation, d'en comprendre les enjeux et de vous proposer des outils pour construire et faire vivre votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

PUBLIC

Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

- Apports théoriques à partir des dernières publications réglementaires.
- Supports pédagogiques basés sur un questionnaire en ligne
- Echanges de pratiques
Etudes de cas

ÉVALUATION

Questionnaires en ligne

Questionnaire à froid envoyé 4 mois après la formation

INTERVENANTE : Marion

DURÉE : 7h sur une journée
de 9h à 12h30 et de 13h30-17h

LIEUX :

SITE DE TEMPLEMARS : 6 rue Jacques Messenger
SITE DE SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM :
41 rue des coquelicots

DELAIS D'ACCÈS : réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

PRIX : 174 € HT / participant

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com

OBJECTIFS

1. Comprendre et connaître la réglementation et les actualités réglementaires en liaison froide
2. Découvrir et comprendre la méthode HACCP
3. Analyser les pratiques liées à l'hygiène sur le temps du repas et en biberonnerie
4. Être en mesure de construire son PMS et les outils pour le faire vivre au quotidien

CONTENUS

Partie 1 : Qu'est-ce que l'hygiène et quels sont les enjeux ? Définir le cadre réglementaire.

Partie 2 : Description de la méthode HACCP (ses 7 principes et 12 étapes) et comment la mettre en pratique au sein de votre structure.

Partie 3 : Des outils pour la construction du PMS et son application au quotidien. Etude de cas pratiques.

DATES 2025 :

- A TEMPLEMARS :
11 mars, 6 mai et 4 novembre
- A SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM : 3 juin



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN STRUCTURE D'ACCUEIL DE LA PETITE ENFANCE

Bien connaître les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au sein de sa structure en liaison froide est indispensable. Cela permet la mise en place d'une organisation fiable et adaptée, de pouvoir se prémunir des risques et de prendre des décisions rapides en cas de non conformités.

Cette formation, adaptée aux contraintes des structures d'accueil de la petite enfance, vous permettra de faire vivre votre Plan de Maîtrise Sanitaire au quotidien.

PUBLIC

Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

- Apports théoriques à partir des dernières publications réglementaires.
 - Supports pédagogiques basés sur un questionnaire en ligne
 - Echanges de pratiques
- Visite du site de production

ÉVALUATION

Questionnaire en ligne
Questionnaire à froid envoyé 4 mois après la formation

INTERVENANTS : Marion - Romain

DURÉE : 3h de 13h30 à 16h30

LIEUX :

SITE DE TEMPLEMARS : 6 rue Jacques Messager
SITE DE SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM :
41 rue des coquelicots

DELAIS D'ACCES : réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

PRIX : gratuit pour nos clients

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com

OBJECTIFS

1. Connaître les risques en restauration collective
2. Comprendre et connaître la réglementation et les actualités réglementaires
3. Être en mesure de faire vivre son PMS au quotidien par l'application des bonnes pratiques

CONTENUS

Partie 1 : Qu'est-ce que l'hygiène et quels sont les enjeux

Partie 2 : Quels sont les différents types de risques en restauration collective

Partie 3 : Les bonnes pratiques d'hygiène, comment les adapter à sa structure ?

- Traçabilité
- Maîtrise des températures
- Hygiène corporelle

DATES 2025

- A TEMPLEMARS :
4 février, 20 mars et 27 novembre
- A SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM :
2 octobre



REPÈRES POUR LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE : du plaisir dans l'assiette

Entre 0 et 3 ans, le tout-petit passe d'une alimentation lactée à une alimentation diversifiée avec des besoins bien spécifiques. Quelle alimentation pour quel âge ? En quelle quantité ? Y'a-t-il des aliments à éviter ? Quand et comment faire évoluer les textures ?

Cette formation vous permettra d'actualiser vos connaissances en nutrition infantile afin de pouvoir accompagner les enfants et les familles avec des arguments récents issus de l'actualité scientifique.

PUBLIC

Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

- Apports théoriques
- Photo-langage
- Dégustation
- Quizz
- Mise en situation
- Partages d'expériences

ÉVALUATION

Questionnaire en ligne

Questionnaire à froid envoyé 4 mois après la formation



INTERVENANTE : Marion

DURÉE : 7h sur une journée
de 9h à 12h30 et de 13h30-17h

LIEUX

SITE DE TEMPLEMARS : 6 rue Jacques
Messager

SITE DE SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM :
41 rue des coquelicots

DELAIS D'ACCES : réservation possible
jusqu'à 7 jours avant la date de la
formation sous réserve de place disponible

PRIX : 174 €HT / participant

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com

OBJECTIFS

1. Comprendre les enjeux sur la santé de l'alimentation du tout-petit
2. Connaître les différentes phases de la diversification alimentaire (qualité et quantité)
3. Pouvoir répondre aux problématiques liées à la nutrition et argumenter vos choix dans ce domaine

CONTENUS

Partie 1 : Quels sont les enjeux du bon déroulement de la diversification alimentaire pour la santé des populations ? Quelles sont les carences encore récurrentes ?

Partie 2 : Les différentes phases de la diversification alimentaire

- Quand et comment introduire les aliments
- Adapter les quantités
- Les aliments à éviter et/ou proscrire
- L'évolution des textures, et la place de la DME

Partie 3 : Comment accompagner les alimentations particulières ?

- Différences entre intolérances et allergies
 - Conduites à tenir en cas de diarrhée et constipation
 - La place de l'eau
 - S'adapter aux régimes spécifiques
-

DATES 2025 :

• A TEMPLEMARS : 25 mars et 18 novembre

• A SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM :
23 septembre



LE TEMPS DU REPAS : Construire une relation équilibrée à l'alimentation

Comment se construisent les préférences alimentaires du jeune enfant ? Pourquoi les enfants refusent soudain des plats qu'ils adoraient avant ?

Le temps du repas n'a pas qu'une fonction physiologique, il peut être un temps éducatif riche et convivial permettant à l'enfant une relation équilibrée avec l'acte de manger.

PUBLIC

Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

- Utilisation du photo-langage pour travailler sur les piliers de l'alimentation.
- Dégustation dirigée en pleine conscience
- Atelier pratique de préparation d'une recette autour d'un aliment challenge
- Elaboration d'outils pour accompagner le repas en crèche.

ÉVALUATION

Questionnaire en début et fin de formation
Questionnaire à froid envoyé 4 mois après la formation

INTERVENANTES : Marion - Magali

DURÉE : 7h sur une journée
de 9h à 12h30 et de 13h30-17h

LIEUX :

SITE DE TEMPLEMARS : 6 rue Jacques
Messenger

SITE DE SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM :
41 rue des coquelicots

DELAIS D'ACCES : réservation possible jusqu'à
7 jours avant la date de la formation sous
réserve de place disponible

PRIX : 195 € HT/ participant

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com

OBJECTIFS

1. Découvrir et comprendre quels sont les piliers de l'alimentation
2. Comprendre les grandes étapes de la construction du goût et leurs enjeux
3. Construire le temps du repas comme un acte éducatif

CONTENUS

Partie 1 : Se nourrir n'a pas qu'une fonction physiologique :

- les grands piliers de l'alimentation
- sa relation avec les repas pour accompagner au mieux l'enfant que l'on nourrit.
- Mesurer l'importance des sens dans la régulation physiologique

Partie 2 : Les préférences alimentaires se construisent et évoluent au fil du temps.
Comprendre les évolutions physiologiques et comportementales permet de s'adapter aux besoins des enfants pour qu'ils puissent construire une relation saine avec leur alimentation.

Partie 3 : Beaucoup de choses peuvent être mises en place pendant et autour du repas pour accompagner les enfants

- comment bien s'installer
- des idées pour faire du repas un temps riche et convivial

DATES 2025 :

- A TEMPLEMARS : 25 février et 24 avril
- A SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM :
7 octobre



ATELIER ENFANTS - PARENTS : Le plaisir, les sens et l'alimentation

La porte d'entrée vers une alimentation saine pour un jeune enfant est le plaisir : il est important que ce qu'il voit, ce qu'il goûte, ce qu'il touche lui procure du bien-être. Entre 0 et 2 ans, l'enfant est dans le stade sensori-moteur. Il est exclusivement guidé par ses ressentis et ses émotions et c'est aussi par ce biais qu'il apprend et découvre. Cet atelier propose donc un moment convivial et partagé autour des sens et de l'alimentation.

L'enfant va prendre du plaisir à utiliser tous ses sens pour découvrir des aliments et à verbaliser ses sensations. Les professionnels pourront entrer en contact avec les familles et répondre aux questions et problématiques liés à l'alimentation de leur enfant.

PUBLIC

Binôme parent-enfant

PRÉREQUIS

Aucun

DÉROULÉ DE L'ATELIER

- Utilisation des livres et histoires pour introduire l'atelier
- Dégustation en pleine conscience
- Ateliers créatifs avec des aliments

INTERVENANTES : Magali - Alice

DURÉE : 1 heure

LIEU : A définir

Frais de déplacement à prévoir

DELAIS D'ACCES :

3 semaines minimum avant la date de l'atelier

PRIX :

Groupe de 3 binômes minimum
et 6 binômes maximum

195 € HT pour un groupe de 6 enfants

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com

OBJECTIFS

1. Observer la participation des 5 sens dans la dégustation
2. Favoriser un moment de partage et d'échange parent-enfant, la dimension de plaisir et de convivialité de l'acte de manger
3. Découvrir les saveurs et verbaliser leurs sensations
4. Partager des informations sur la construction du goût et la diversification alimentaire aux familles

CONTENUS

Partie 1 : Introduction ludique de l'atelier.

Partie 2 : Découverte des aliments par les enfants : passer par les 5 sens, nommer les sensations, les enfants et les adultes touchent et goûtent.

Partie 3 : Utilisation de l'aliment découvert pour cuisiner une petite recette à partager.





ATELIER PARENTS : Je cuisine pour mon enfant

Nourrir son enfant c'est à la fois choisir des aliments, les lui préparer et les lui proposer. C'est un acte quotidien, riche de sens, qui questionne notre rôle de parent éducateur et pour lequel nous recevons beaucoup d'injonctions parfois contradictoires.

Lors de cet atelier, la réalisation d'une recette permet un temps de partage, de plaisir et d'échange autour de l'alimentation du tout-petit.

Les professionnels pourront entrer en contact avec les familles et répondre aux questions et problématiques liés à l'alimentation de leur enfant.

PUBLIC

Parents de jeunes enfants

PRÉREQUIS

Aucun

DÉROULÉ DE L'ATELIER

- Atelier pratique
- Apports théoriques sous forme de questions et d'échanges

OBJECTIFS

1. Avoir confiance en sa capacité à nourrir son enfant
2. Se rencontrer et partager

CONTENUS

Partie 1 : Echange autour de l'alimentation du tout-petit

Partie 2 : Réalisation d'une recette à partir d'un aliment challenge

Partie 3 : Dégustation et partages autour des recettes réalisées

INTERVENANTES : Marion - Magali

DURÉE : 1 heure 30

LIEU : A définir
Frais de déplacement à prévoir

DELAIS D'ACCES :
3 semaines minimum avant la date de l'atelier

PRIX :
195 € HT pour un groupe de 8 adultes

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com





CAFÉ PARENT : La diversification alimentaire en questions

Nourrir son enfant c'est à la fois choisir des aliments, les lui préparer et les lui proposer. C'est un acte quotidien, riche de sens, qui questionne notre rôle de parent éducateur et pour lequel nous recevons beaucoup d'injonctions parfois contradictoires.

Ce temps convivial de soutien et d'accompagnement autour de l'alimentation du tout-petit permettra aux parents de dénouer des situations du quotidien, de répondre à leurs questions, leurs préoccupations et de partager leurs expériences.

PUBLIC

Parents de jeunes enfants

PRÉREQUIS

Aucun

DÉROULÉ DU CAFÉ

- Quizz pour alimenter les échanges
- Apports théoriques sous forme de questions et d'échanges
- Confidentialité

OBJECTIFS

1. Soutien à la parentalité :

- Avoir confiance en sa capacité à nourrir son enfant, valoriser le rôle des parents
- Renforcer le lien parent enfant
- Améliorer le lien avec les familles
- Apporter une aide à la réflexion sur le temps du repas
- Apporter des éléments de réponse sur les situations du quotidien (néophobie, appétit, etc...)

2. Apporter des connaissances sur l'alimentation du tout-petit :

- Connaître les grandes étapes de la diversification alimentaire (quels aliments, quelles quantités, la place du lait..)
- Comprendre l'importance des sens, du plaisir et du partage dans la construction du goût
- Comprendre et accompagner la néophobie alimentaire

INTERVENANTES : Marion - Magali

DURÉE : 2 heures

LIEU : A définir
Frais de déplacement à prévoir

DELAIS D'ACCES :
3 semaines minimum avant la date du café

PRIX :
150 €HT pour un groupe de 5 à 15 adultes

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com



DANS VOTRE STRUCTURE : JOURNÉE DE FORMATION SUR LA DIVERSIFICATION ET LE TEMPS DU REPAS

Pour répondre à vos besoins de formations, nous pouvons vous proposer des temps d'intervention, en ½ journée ou en journée complète, au sein de votre structure.

L'intervention peut se faire lors d'une journée pédagogique ou d'une réunion d'équipe.

PUBLIC

Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

- Apports théoriques
- Photo-langage
- Dégustation
- Quizz
- Mise en situation
- Partages d'expériences

ÉVALUATION

Questionnaire en ligne

OBJECTIFS à définir ensemble parmi :

1. Comprendre les enjeux sur la santé de l'alimentation du tout-petit
2. Connaître les différentes phases de la diversification alimentaire (qualité et quantité)
3. Pouvoir répondre aux problématiques liées à la nutrition et argumenter vos choix dans ce domaine
4. Découvrir et comprendre quels sont les piliers de l'alimentation
5. Comprendre les grandes étapes de la construction du goût et leurs enjeux
6. Construire le temps du repas comme un acte éducatif

INTERVENANTES :

Marion – Magali

DURÉE : 3h30 ou 7h

LIEU : A définir

Frais de déplacement à prévoir

DELAIS D'ACCES : Adaptation possible du nombre de stagiaire jusqu'à 7 jours avant la date de la formation

PRIX : 960 € la journée

490 € HT ½ journée

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com



L'ÉQUIPE



Marion
Référente Qualité Nutrition
Formatrice référencée
PNNS



Magali
Coordinatrice du pôle
de référentes et
Formatrice



Alice
Référente et Educatrice
Jeunes Enfants



Julie
Référente et
Responsable administrative
du pôle formation



Elisabeth
Diététicienne



Romain
Référent qualité et hygiène

LES AIDES AU FINANCEMENT

**Rapprochez-vous de votre opérateur de compétences (OPCO)
pour étudier les possibilités de financement.**



processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION.

Depuis 2020, Croc la Vie est
un organisme de formation
certifié Qualiopi par l'AFNOR.

Autres possibilités

- Les financements CAF
- Via le réseau REAAP (Réseau d'Ecoute,
d'Appui et d'Accompagnement des Parents)
> ateliers parents-enfants
> ateliers parents

Pour en savoir plus, contactez-nous sur formation@croc-la-vie.com

En 2023
98%
DE SATISFACTION

PERSONNES FORMÉES EN 2023

**CHEZ 132
CROC LA VIE
(EN INTER)**

**À L'EXTÉRIEUR
(EN INTRA) 67**



CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

QUELQUES MOTS SUR CROC LA VIE

Depuis 2010, Croc La Vie cuisine **des repas 100% bio**
pour des structures d'accueil petite enfance de la région.
Aujourd'hui, plus de **6 000 tout-petits** se régalaient au quotidien
de recettes concoctées par nos cuisiniers !



**Acteur local référent de l'alimentation infantile,
reconnu par les professionnels de la petite enfance et par les familles,
Croc La Vie s'engage :**

Pour le développement
de la filière bio
dans la région
des Hauts-de-France.

Pour offrir
aux tout-petits
les bases d'une alimentation
saine et équilibrée.

Pour accompagner
les changements de
comportements
alimentaires.



Retrouvez prochainement les dates de formations
sur notre site internet : croc-la-vie.com

6 rue Jacques Messenger, 59175 Templemars - 03 62 27 83 43
41 rue des coquelicots, 62 500 Saint-Martin-lez-Tatinghem - 03 10 45 47 15
formation@croc-la-vie.com