# Catalogue des formations 2022





La formation au cœur des métiers de l'alimentation











































































































# La formation au cœur des métiers de l'alimentation.

# La meilleure combinaison au service du développement de vos compétences



	PRÉSENTATION SSHA ISA	
- Po	L'équipe de l'ISA  Nos intervenants - Nos références Qualité	2
	Dispositifs inter et intra-entreprises	4
	NOS FORMATIONS INTRA-ENTREPRISES  Les incontournables de l'intra  Quelques exemples par secteur :  Centre Hospitalier - Ehpad - Institut Médico-Social  Restauration scolaire  Etablissement de la petite enfance - Crèche  Restaurant d'entreprise et administratif	6
13	NOS FORMATIONS INTER-ENTREPRISES	8
	NUTRITION CLINIQUE	9
	ALIMENTATIONS THERAPEUTIQUES Appréhender les implications nutritionnelles des pathologies	<b>U</b>
		19
	PRATIQUES PROFESSIONNELLES	25
	Approfondir ses compétences  DIÉTÉTICIENS-NUTRITIONNISTES LIBERAUX  Une offre adaptée pour les libéraux	30
	RESTAURATION EN COLLECTIVITÉ	33
	PARCOURS COMPÉTENCES Référent HACCP et Référent Nutritionnel	34
	SÉCURITÉ DES ALIMENTS  Garantir la sécurité sanitaire de vos repas	35
	DIÉTÉTIQUE  Conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives  PRATIQUES MANAGERIALES	37 41
	S'approprier des outils au service de votre efficacité professionnelle	
	ALIMENTATION RESPONSABLE	43
	PARCOURS COMPETENCES	44
	ALIMENTATION RESPONSABLE	44
	INFORMATIONS DIVERSES  Quelques chiffres de notre activité formation	49
	Bulletin d'inscription à télécharger en ligne sur www.ssha.asso.fr	



# L'ÉQUIPE DE L'ISA

Une équipe pluridisciplinaire de professionnels de l'alimentation et de la formation pour répondre avec vous aux enjeux de vos métiers et de l'alimentation de demain.

#### **Claire LOYNET**

Chargée de formation cloynet@ssha.asso.fr 01 43 25 82 32

Diététicienne nutritionniste Spécialisée en sociologie des aliments et en psychologie du comportement alimentaire.

#### **Olivier GRAFF**

Chargé de formation ograff@ssha.asso.fr 01 43 25 98 19

Spécialiste en sécurité des aliments et impliqué dans la digitalisation.

#### **Laure ORTIGUES**

Chargée de formation lortigues@ssha.asso.fr 01 43 25 82 31

Spécialiste en sécurité des aliments et en charge du développement commercial.











#### **Baptiste PERREAU**

Chargé marketing et communication bperreau@ssha.asso.fr

En charge du développement web et des supports de communication

#### **Nadia MOREAU**

Secrétaire formation isa@ssha.asso.fr 01 43 25 11 85

Vous accueille en formation et vous renseigne dans vos démarches administratives.

# NOS RÉFÉRENCES QUALITÉS



Depuis 2013, l'ISA est habilité par l'ANDPC en tant qu'Organisme de Développement Professionnel Continu pour dispenser des programmes de DPC ODPC n° 3602.

L'ISA a été évalué favorablement par la commission scientifique indépendante des professions paramédicales.



**■ ■** RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : actions de formation.



- Nutrition clinique
- Restauration en collectivité
  - Alimentation responsable

# **NOS INTERVENANTS**

Un réseau de professionnels renommés issus de vos secteurs professionnels et choisis pour leur expertise et leurs compétences pédagogiques. Vous trouverez ci-dessous la liste de nos principaux intervenants\* avec leur fonction, leur spécialité de formation et leur établissement d'appartenance.

M. AGNETTI Richard	Diététicien-nutritionniste	Démarche de soins diététique	AP-HP
Dr BEDOCK Dorothée	Médecin	Endocrinologie - Diabétologie - Nutrition	Hôpital Pitié Salpétrière AP-HP
Mme BIGOT Marie	Conseillère en Economie Sociale et Familiale	Aide alimentaire	Epicerie Solidaire Chevilly Larue
Mme BORDIER Cécile	Cheffe de projet-Alimentation	Alimentation responsable - Allergies alimentaires - HACCP	Qualité Bordier
Dr BRACONNIER Antoine	Médecin	Nephrologie	CHU REIMS
Dr BRETON Sylvie	Chirurgienne	Chirurgie Digestive	Hôpital Pitié Salpétrière AP-HP
Mme DELAROCHE HOUOT Sylvie	Cheffe de projet-Consultante	Éducation au goût et à l'alimentation	Sens & Avenir
Dr DEPIESSE Frédéric	Médecin Praticien Hospitalier	Médecine du Sport - Médecine physique et de réadaptation	CH Chalons en Champagne
Mme DESAISSEMENT Marie-Laure	Diététicienne-nutritionniste	Surpoids, Obésité, TCA, Diététique et psychiatrie	Clinique du château de Villebouzin
Mme DESINDES Géraldine	Instructrice certifiée de Mindful eating	Mindful eating et Mindfulness	Activité indépendante
Mme DEVAUX Gaëlle	Diététicienne-nutritionniste	Prévention cardio vasculaire	Hôpital Pitié Salpétrière AP-HP
Dr FLABBEE Jenny	Médecin	Allergologie	CHRU NANCY
Dr FORASASSI Christine	Médecin	Gériatrie	Hôpital Rothschild, AP-HP
Mme GARABIGE Valérie	Diététicienne-nutritionniste	Cancérologie	Institut Curie - Site de Paris
Mme GOUTHIERE Laurence	Chargée de mission	Lutte contre le gaspillage alimentaire	ADEME
Mme GROEPPELIN DUVAL Nathalie	Diététicienne-nutritionniste	Pédiatrie	Hôpital de Pédiatrie et de Rééducation BULLION
Dr GUITI Chabnam	Cardiologue	Cardiologie	Hopital Leopold Bellan Paris
M JOUYS Mathieu	Diététicien-nutritionniste	Alimentation et chirurgie digestive - Dénutrition Diététique et activité physique	Hôpital Pitié Salpétrière AP-HP Fédération Française d'Athlétisme
Mme KAKOU Bénédicte	Infirmière DE	Diabète de l'enfant	Hôpital Robert Debré, AP-HP
Mme KALOGEROPOULOS Carole	Diététicienne-nutritionniste	Diététique et nutrition clinique	Institut Curie - Site de Paris
Mme KAVAN Christine	Diététicienne-nutritionniste	Diabétologie - Nutrition Unité Transversale pour l'Éducation du Patient	CHRU BESANCON Jean Minjoz
Mme LAFAIT Anne-Claire	Psychologue	Gestion du stress	Activité libérale
Mme LANGARD Thérése	Diététicienne-nutritionniste	Obésité, Diabète, TCA, ETP	Retraitée CHU NANCY - Intervenante Réseau Nancy Métropole
M. LAPOSTOLLE Jean-Pierre	Formateur	Magasinier	Activité indépendante
Mme LOUVET Hélène	Diététicienne-nutritionniste	Diabétologie Endocrinologie	Hopital Lariboisière- AP-HP
Mme MAHJOUBI Assia	Infirmière Diplômée d'État	Diabétologie	CHI Créteil
Mme MAILHOL Julie	Diététicienne-nutritionniste	Nutrition artificielle	HOMEPERF
Mme MARTY Sylvie	Diététicienne-nutritionniste	Alimentation des tout-petits et éveil sensoriel Alimentation de la personne âgée	Activité libérale
M. NICOLAS Thierry	Ingénieur	Sécurité des aliments	Activité indépendante
Mme NIKPEYMA Atefeh	Diététicienne-nutritionniste	Diabétologie	Hôpital Lariboisière AP-HP
Mme PARTOUCHE Sylvie	Diététicienne-nutritionniste	Néphrologie	Activité libérale
Dr PIQUEMAL Régis	Médecin Praticien Hospitalier	Médecine Interne et Diabétologie	CH Simone Veil de Blois.
Dr ROUER SAPORTA Sylvie Athéna	Psychiatre	Entretien motivationnel, TCA	GHU PARIS Psychiatrie et Neuros- ciences
Mme SCHMIDT Marie-Eve	Diététicienne-nutritionniste	Pédiatrie	Hôpital Necker Enfants Malades AP-HP
Mme SERGEANT Patricia	Diététicienne-nutritionniste	Diététique des allergies Alimentaires	Activité libérale
Mme SOULEZ LARIVIERE Laure	Diététicienne-nutritionniste Orthophoniste	Troubles de la déglutition et de l'oralité - Textures modifiées - Aromathérapie	Activité libérale
Dr SROUR Bernard	Médecin	Épidémiologie, Nutrition, Cancérologie	Réseau NACRe, Inserm, INRAE, EREN
Mme TOLLEC Marjorie	Psychologue clinicienne	Psychopathologie : adulte et adolescent - TCA - Obésité - Diabète	EPS ERASME 92 - Activité libérale
Mme VAILLANT Marie-France	Diététicienne-nutritionniste	Alimentations standard et thérapeutiques Recherche clinique et bibliographique	CHU Grenoble-Alpes
M. WANTIER Romain	Psychologue Clinicien	Prise en charge des patients atteints de cancer	Hôpital Pitié Salpétrière AP-HP

# Informations pratiques et pédagogiques



#### Modalités pédagogiques

- Alternance de méthodes pédagogiques apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences.
- Document pédagogique remis à chaque participant.
- Nombre de participants limité
- En présentiel ou en classe virtuelle.

#### Modalités d'évaluation

- Les acquis sont évalués par oral (et/ou) écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation.
- Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.
- Nous utilisons des outils digitaux pour faciliter et rendre plus ludique les moments d'apprentissage et ceux d'évaluation (recueil de vos attentes, évaluation des acquis en cours et en fin de formation).

#### Modalités et délais accès

- Envoi d'une convention de formation si l'inscription est initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développemen de compérences
- Envoi d'un contrat de formation individuel si l'inscription est à l'initiative du participant.
- Inter-entreprise: inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-15 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité.
- Intra-entreprise: envoi d'une proposition de formation sous 15 jours et réalisation selon disponibilités respectives.

#### Accessibilité aux personnes handicapées

Si vous êtes en situation de handicap, signalez-nous vos besoins spécifiques afin que nous envisagions ensemble comment adapter nos formations.

En fonction de vos besoins, nous évaluerons avec vous les moyens techniques ou organisationnels à mettre en œuvre pour vous accueillir ou le cas échéant vous orienter.

Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.

#### Lieu et Contact

SSHA - ISA

16A, rue de l'Estrapade - 75005 PARIS

ei: +33 (0)1 43 23 11 63

sa@ssha.asso.fr — www.ssha.asso.fr



# Formations intra ou inter-entreprises : deux dispositifs qui répondent à des objectifs différents.

# Pour former vos équipes sur un projet collectif

### Les spécificités d'une formation intra-entreprise

Dans un véritable esprit de partenariat, nous construisons ensemble une formation sur-mesure que nous animerons sur site dans votre établissement.

#### Ce dispositif permet de :

- Rassembler les membres d'un service ou d'un établissement sur un projet.
- Être au plus près du terrain pour adapter la formation avec vos cas pratiques.
- Tenir compte de vos contraintes de dates, horaires et lieu de formation.

### ► Concevoir votre projet

Écouter et comprendre vos besoins lors d'un entretien téléphonique ou d'un rendez-vous.

Construire ensemble l'architecture de votre projet formation: préparation pédagogique, diagnostic préalable, profil du public à former, constitution des groupes, intégration de l'encadrement...

L'objectif est de construire sur-mesure le meilleur projet de formation adapté à vos besoins.

### ► Rédiger le projet de formation

Une proposition détaillée vous est envoyée avec:

- Les objectifs de la formation
- Les objectifs pédagogiques
- Le programme
- Le découpage envisagé (durée / groupe)
- Les préreguis du public
- Les méthodes pédagogiques
- Le dispositif d'évaluation prévu
- Le coût

### ► Réaliser la formation

Tout au long de la formation, nos formateurs vous accompagnent et s'adaptent à votre contexte. Ils mettent tout en œuvre pour permettre la bonne acquisition des compétences par vos équipes.



À l'issue de la formation, vous recevrez des attestations de formation pour chaque participant ainsi qu'un bilan complet sur le déroulement de la formation.



# Pour répondre à un besoin individuel et partager vos expériences

### Les spécificités d'une formation inter-entreprises

Acquisition de connaissances et partage d'expériences pour perfectionner ses compétences sur une thématique spécifique.

### Ce dispositif permet de :

- Se former en présentiel dans nos locaux dans des salles de formation entièrement rénovées ou bien en distanciel en classe virtuelle avec nos outils digitaux
- Échanger sur des besoins communs avec des pairs issus d'établissements différents
- Choisir sa formation parmi une offre de formation riche et actualisée chaque année : 69 thématiques de formation proposées sur 92 sessions en 2022

#### ► Choisir sa formation

Le programme détaillé de chaque formation est disponible sur notre site internet

### **▶**S'inscrire

Utilisez directement le formulaire en ligne ou téléchargez le bulletin d'inscription sur notre site internet

#### www.ssha.asso.fr

Plus d'infos: 01 43 25 11 85

#### ▶Gérer votre inscription

**Dès réception**, nous vous confirmons par mail votre inscription. Nous envoyons rapidement une convention de formation accompagnée de nos conditions générales de ventes.

3 semaines maximum avant le début de la formation vous recevez une convocation précisant le programme définitif les horaires ainsi que le règlement intérieur applicable aux stagiaires.

#### **▶**Vous accueillir

Nos formations inter-entreprises se déroulent **dans nos locaux** situés au 16 A rue de l'Estrapade 75005 PARIS

à deux pas du Panthéon.

Nous n'assurons ni la restauration ni l'hébergement des stagiaires durant la formation

# À l'issue de la formation nous remettons:

- une attestation de fin de formation au stagiaire
- un certificat de réalisation au responsable formation
- une attestation de DPC pour les programmes DPC







# Les formations intra-entreprises

Faire progresser vos équipes ensemble pour une plus grande efficacité collective.

Diagnostic de vos pratiques pour une adaptation pédagogique spécifique





### LES ATOUTS DU SUR MESURE

- Le contenu est adapté en fonction des besoins recueillis en amont
- Les exemples ou études de cas sont empruntés à votre contexte professionnel
- La pédagogie participative est systématiquement privilégiée
- Les thématiques des exercices sont issus des problématiques rencontrées par les participants















# Quelques exemples par secteur

NOS INCONTOURNABLES - TOUS SECTEURS CONFONDUS	PÉDAGOGIE
Comprendre et faire respecter les gestes barrières dans vos activités	
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration	
Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)	<b>⊅</b> 🛱
Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	Ø
Lutter contre le gaspillage alimentaire	<b>⊅</b> 🗎
L'équilibre alimentaire au goût du jour	Q P
Améliorer vos menus grâce à l'équilibre nutritionnel	Ė.
Intégrer le goût dans sa pratique professionnelle	Q P
Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus	中笋
Gérer les allergènes alimentaires en collectivité	户

















	PÉDAGOGIE	
CENTRE HOSPITALIER - EHPAD - INSTITUT MÉDICO-SOCIAL		
Les bonnes pratiques d'hygiène pour les services de distribution		
Le moment du repas en institution	<b>₽</b>	
Les troubles de la déglutition	<del></del>	
Le goût : un outil pour améliorer et valoriser les repas	Q Q	
Organiser un atelier cuisine	中学	
RESTAURATION SCOLAIRE		
Management de proximité : communiquer avec vos équipes	Ä	
Lutter contre le gaspillage alimentaire en collectivité	<i>P</i> □	
Éducation alimentaire en milieu scolaire	À	
La diversification des sources de protéines pour végétaliser ses menus	中学	
Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration	<del>-</del>	
ÉTABLISSEMENT DE LA PETITE ENFANCE - CRÈCHE		
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie	<del></del>	
Gérer les allergènes alimentaires en crèche	<del></del>	
La diversification alimentaire menée par l'enfant		
Éveil au goût chez le jeune enfant	中学	
RESTAURANT D'ENTREPRISE ET ADMINISTRATIFS		
Bonnes Pratique d'Hygiène en restauration		
L'équilibre alimentaire au gout du jour	中學	
Intégrer le gout dans sa pratique professionnelle	中學	
Mettre en place une démarche RSE pour une alimentation responsable	<b>₽</b>	

# **NUTRITION CLINIQUE**

En tant que professionnel de santé du secteur hospitalier ou en activité libérale, nous accompagnons avant tout des mangeurs qui disposent d'une large palette d'aliments et pour qui, faire des choix judicieux pour soi et sa santé, est souvent très difficile. Les déterminants de ces choix alimentaires sont principalement psychologiques, biologiques, sociologiques et gustatifs. Les patients, de plus en plus informés, nous demandent de les guider dans ces choix. Ainsi il est essentiel de se former, sur des bases solides et scientifiquement étayées, pour maintenir et faire grandir nos compétences dans des domaines divers et en toute légitimité.

Notre catalogue de formation vous propose des thématiques aussi bien centrées sur le contenu de l'assiette avec les alimentations thérapeutiques, que sur l'accompagnement au changement, mais aussi des formations qui contribuent également à l'amélioration de nos pratiques professionnelles.

Pour les gourmands de formation, nous vous proposons des tarifs préférentiels déclinés en «parcours individuel» ou «multi-participants».

N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus!

### FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

ALIMENTATIONS THÉRAPEUTIQUES : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies			
	NCL12 Alimentations thérapeutiques : les nouveaux régimes	2 jours	11
	NCL10 Dénutrition et alimentation artificielle	3 jours	11
	NCL06 Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte	2 jours	12
	NCL14 Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques	2 jours	12
	NCL09 Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales	3 jours	13
-	NCL04 La diététique des maladies cardio-vasculaires	2 jours	13
	NCL03 Le diabète chez l'adulte	3 jours	14
	NCL05 Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale	3 jours	14
	NCL01 Spécial pédiatrie : prise en charge diététique de l'obésité	2 jours	15
	NCL02 Spécial pédiatrie : prise en charge diététique du diabète	2 jours	15
	NCL31 Spécial pédiatrie : prise en charge diététique de la dénutrition	1 jour	16
	NCL11 Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaires	2 jours	16
	NCL08 La prise en charge diététique des troubles de la déglutition	3 jours	17
*	NCL16 L'IDDSI : La nomenclature internationale des textures modifiées	1 jour	17
	NCL13 S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée	2 jours	18
	NCL15 Alimentation et Alzheimer	2 jours	18

Suite du sommaire page suivante >



= NOUVEAU

# NUTRITION CLINIQUE



	COMPORTEMENT ALIMENTAIRE: accompagner les patients dans leur alimentation		
	PEC07 Obésité et comportement alimentaire - Niveau 1	3 jours	19
	PEC17 Obésité et comportement alimentaire - Niveau 2	2 jours	19
	PEC02 Stress et comportement alimentaire	2+1 jours	20
	PEC12 Prise en charge diététique des maladies psychiatriques et des addictions	2 jours	20
	PEC01 Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire	3 jours	21
	PEC04 Corps souhaité ou vécu : accompagner les changements corporels	3 jours	21
	PEC14 Spécial pédiatrie : troubles de l'oralité - Niveau 1	2 jours	22
	PEC15 Spécial pédiatrie : troubles de l'oralité - Niveau 2	1 jour	22
	PEC08 L'alimentation intuitive - Niveau 1 et 2	2+1 jours	23
*	PEC20 Accompagner les patients atteints de TCA	3 jours	23
	PEC09 Pleine conscience et alimentation - Niveau 1	2 jours	24
	PEC19 Pleine conscience et alimentation - Niveau 2	2 jours	24
	PRATIQUES PROFESSIONNELLES : approfondir ses compétences		
	PEC03 Démarche de soin diététique	2 jours	25
*	PEC21 L'entretien diététique : relation d'aide et posture éducative	2 jours	25
	PEC05 L'entretien motivationnel dans les troubles nutritionnels	2 jours	26
	PEC16 La Thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels	2 jours	26
	PEC11 La stratégie paradoxale en entretien diététique	2 jours	27
	PEC10 Manger avec un petit budget	2 jours	27
	PEC06 Cohésion d'équipe et communication positive au service du patient	2 jours	28
	PEC13 Intégrer l'aromathérapie en diététique	1 jour	28
*	PEC22 Lecture critique d'un article scientifique en nutrition	1 jour	29
*	PEC23 Sensibilisation à la recherche clinique en nutrition	1 jour	29
	DIÉTÉTICIENS-NUTRITIONNISTES LIBÉRAUX		
	LIB01 Prise en charge nutritionnelle des patients atteints de cancer	1 jour	30
	LIB02 Alimentation contrôlée en FODMAPS	1 jour	30
	LIBO3 Diététique et chirurgie bariatrique	1 jour	31
	LIBO4 Diététique du sportif	1 jour	31
*	LIB05 Troubles de l'oralité en cabinet libéral - Niveau 1	1 jour	32
*	LIB06 Troubles de l'oralité en cabinet libéral - Niveau 2	1 jour	32

### appréhender les implications nutritionnelles des pathologies

## NCL12

### Alimentations thérapeutiques : les nouveaux régimes



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Découvrir les nouveautés en matière d'alimentations thérapeutiques
- > Cibler et adapter les « régimes » aux besoins du patient
- > Organiser des prises en soins diététiques selon les recommandations pour l'harmonisation des pratiques diététiques



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Diététicien-nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### **CONTEXTE NATIONAL**

- L'importance de l'uniformisation des pratiques pour la reconnaissance du métier
- L'approche scientifique de l'élaboration des recommandations
- Les dernières recommandations sur les alimentations
- La dénutrition : nouvelles recommandations HAS

#### **ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION STANDARD** À L'HÔPITAL EN 2020

- Les bonnes pratiques de prescription d'alimentations thérapeutiques
- La qualité du repas à l'hôpital

#### LES ALIMENTATIONS THÉRAPEUTIQUES À L'HÔPITAL

- Les dernières recommandations sur la prise en soins diététiques des pathologies
- Un projet d'établissement pluridisciplinaire
- Une évolution des pratiques des prescripteurs aux diététiciens nutritionnistes et aux cuisines
- Les prescriptions en textures modifiées :
- Le contexte national et international
- L'IDDSI
- Comprendre la norme des liquides et solides
- Adapter celles-ci à l'hôpital



## NCL10 Dénutrition et alimentation artificielle



#### OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Démontrer les principes et les conditions réussies d'une alimentation
- > Organiser la prise en charge diététique des patients de l'hôpital au domicile
- > Argumenter sur les choix nutritionnels adaptés aux patients



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenants: Médecin anesthésiste-réanimateur, Diététiciens nutritionnistes



#### **PROGRAMME**

#### L'ASSISTANCE NUTRITIONNELLE

- Rappels sur le diagnostic de la dénutrition et sa stadification (HAS)
- Définitions, objectifs et indications de l'alimentation
- Les principes de la nutrition entérale et parentérale : indications, techniques, complications et prise en charge
- Le point sur les mélanges nutritifs
- La législation relative à la prise en charge à domicile

#### PLACE DES SOIGNANTS DANS LA SURVEILLANCE ET L'ÉDUCATION DES PATIENTS DE L'HÔPITAL **AU DOMICILE**

- > Présentation et manipulation du matériel de nutrition
- › Échanges sur les pratiques quotidiennes (conduites, surveillance, éducation)
- > Spécificités de l'accompagnement des patients au domicile

#### CAS PRATIQUES ADAPTÉS

- Dans le cadre des pathologies cancéreuses
- Dans le cadre de la chirurgie digestive
- Réfléchir à sa posture de diététicien nutritionniste dans le cadre de l'alimentation artificielle et l'actualité sur la délégation de prescription

#### **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMÉLIORATION**

- Analyse de cas pratiques
- > Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Proposition de plans d'amélioration



### appréhender les implications nutritionnelles des pathologies



### Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Citer les mécanismes de la cancérogenèse
- > Catégoriser les différents traitements des cancers
- > Établir la prise en charge diététique la plus adaptée au contexte : état nutritionnel du patient, type de cancer et traitements



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis:** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenants: Chercheur en oncologie, Psychologue clinicien, Diététicien-nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### MÉCANISMES DE LA CANCÉROGÉNÈSE

#### **ACTUALITÉS EN NUTRITION:**

> Ce qu'il faut savoir en matière de prévention primaire

#### ACCOMPAGNEMENT PSYCHOLOGIQUE DU PATIENT **EN ONCOLOGIE**

› La relation soigné-soignant

#### ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMÉLIORATION

- › Analyse de cas pratiques
- > Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- Proposition de plans d'amélioration

#### **ALIMENTATION ET NUTRITION DES PATIENTS EN CANCEROLOGIE**

- › La prise en charge nutritionnelle :
- Évaluation de l'état nutritionnel et dépistage du risque
- Évaluation de la prise alimentaire
- > Traitements spécifiques et conséquences nutritionnelles:
  - Les traitements spécifiques à la cancérologie et l'adaptation nutritionnelle nécessaire
- Complémentation orale et nutrition entérale à l'hôpital et au domicile



### 2 jours soit 14 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

#### **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

Prix 2022

970 € H.T.

(TVA en sus)

### Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques



#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- > Évaluer les niveaux d'activité physique et de sédentarité des patients
- > Démontrer l'importance de l'activité physique avec le patient
- > Conjuguer les bénéfices de l'accompagnement diététique et de l'activité physique



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Médecin du sport, diététicien nutritionniste



### **PROGRAMME**

#### **ACTIVITÉ PHYSIQUE ET SANTÉ (AP)**

- > Notions de physiologie de l'effort
- Définitions de l'AP sport et sédentarité
- > Connaître les outils existants de l'évaluation de l'AP et de la sédentarité
- » Bénéfices de l'activité physique en prévention primaire, secondaire et tertiaire des pathologies
- Limites et contre-indications à la pratique d'une AP
- Freins et raisons de non-pratique
- > Recenser les acteurs de la prescription de l'activité physique (réseaux, professionnels) pour proposer des relais au patient

#### **ACTIVITÉ PHYSIQUE ET PATHOLOGIES CHRONIQUES: OBÉSITÉ ET DIABÈTE**

- Bilan préalable à effectuer avant la pratique
- > Modalités de pratique de l'activité physique : comment engager un patient dans une démarche d'AP
- > Développer un argumentaire des bénéfices à retirer pour le patient

#### **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN** D'AMÉLIORATION

- › Analyse de cas pratiques
- > Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Proposition de plans d'amélioration



Prix 2022 970 € H.T.

(TVA en sus)

<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

### appréhender les implications nutritionnelles des pathologies

### NCL09

## Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Ordonner ses connaissances en matière de physiologie digestive
- > Expliquer les implications nutritionnelles de la chirurgie digestive et des pathologies gastro-intestinales
- > Adapter son accompagnement diététique



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Chirurgien digestif, Diététiciens nutritionnistes



#### **PROGRAMME**

#### **PATHOLOGIES DIGESTIVES: RAPPELS DE PHYSIOPATHOLOGIE**

- > Rappels physiologiques sur le tube digestif et les mécanismes de la digestion
- Les pathologies en gastro-entérologie : définitions, causes, diagnostic clinique, examens complémentaires, évolution, traitement, complications

#### **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMÉLIORATION**

- › Analyse de cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Proposition de plans d'amélioration

#### LE POINT SUR LA DIETETIQUE DES PATHOLOGIES **GASTRO-INTESTINALES**

- > Spécificités au niveau de l'œsophage et de l'estomac
- > Spécificités intestinales et coliques
- > Spécificités du foie et pancréas
- > Réalimentations et conseils nutritionnels
- > Étude de cas pratiques



# NCLO4 La diététique des maladies cardio-vasculaires



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- > Décrire les mécanismes de physiopathologie des maladies cardio-vasculaires
- > Faire ressortir l'importance de l'activité physique dans la prévention primaire et secondaire
- > Établir une prise en charge diététique spécifique



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Médecin cardiologue, Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### PHYSIOPATHOLOGIE CARDIO-VASCULAIRE ET SES INDICATIONS THERAPEUTIQUES ACTUELLES

- › Anatomie : cœur et artères
- La physiologie du cœur
- > HTA et ses indications thérapeutiques actuelles
- > Dyslipidémie : épidémiologie et traitements hypolipidémiants actuels
- Mécanisme de l'athérosclérose et traitements thérapeutiques
- Infarctus, AVC, thrombose
- > Traitements médicamenteux et chirurgicaux

#### LA PREVENTION DES MALADIES **CARDIO-VASCULAIRES PAR L'ALIMENTATION**

- > Facteurs de risques
- > Facteurs alimentaires protecteurs

#### ACCOMPAGNEMENT DIÉTÉTIQUE DES PATIENTS **EN CHIRURGIE CARDIO-VASCULAIRE**

- Cibler l'objectif de la prise en charge
- Déterminer le profil du patient
- Discussion sur les lipides/Rappels des recommandations
- Les directives concernant la prise en charge du patient dyslipidémique

#### **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMÉLIORATION**

- Analyse de cas pratiques
- > Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Proposition de plans d'amélioration



### appréhender les implications nutritionnelles des pathologies



### NCL03

### Le diabète chez l'adulte



- » Identifier les spécificités des prises en charge du diabète : type I, type II et gestationnel
- > Analyser l'intérêt des nouvelles technologies au service de la santé des patients
- > Établir une prise en charge du diabète adapté au patient



**Public :** Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis :** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Diététicien nutritionniste, infirmier, diabétologue



#### **PROGRAMME**

#### LE DIABÈTE DE TYPE 1

- ) Les insulines
- Les schémas de traitement traditionnels
- › Adaptation des doses d'insuline : étude de cas
- ) Les situations d'urgence

#### L'INSULINOTHERAPIE FONCTIONNELLE

- > Le diagnostic éducatif des patients
- > L'IF : aspects théoriques et applications pratiques

#### **LE DIABÈTE DE TYPE 2**

- Nouveaux critères de définition du diabète
- > Physiopathologie
- Complications
- > Le traitement du patient
- Les études de prévention du diabète de type 2

## ACCOMPAGNEMENT DES PATIENTS SUR UN PLAN DIÉTÉTIQUE

- > Recommandations actuelles
- > Les situations particulières
- > Étude de cas pratiques

#### ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMÉLIORATION

- › Analyse de cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Proposition de plans d'amélioration



#### **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

Prix 2022

1250 € H.T.

(TVA en sus)

### NCL05

### Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale



- > Identifier les différentes pathologies du rein
- Déterminer les implications nutritionnelles des dialyses
- > Établir les prises en charge diététiques adaptées aux pathologies rénales



**Public :** Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis :** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant : Médecin néphrologue, diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### PHYSIOPATHOLOGIE DES PATHOLOGIES RÉNALES

- › L'insuffisance rénale
- › Les méthodes de dialyse
- › Le syndrome néphrotique
- Les lithiases oxalo-calciques, uriques et cystiniques

# SOLUTIONS THÉRAPEUTIQUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

#### ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMÉLIORATION

- › Analyse de cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Proposition de plans d'amélioration

#### TRAITEMENT DIÉTÉTIQUE DES DIFFÉRENTES PATHOLOGIES RÉNALES CHEZ L'ADULTE : DE L'INSUFFISANCE RÉNALE À LA DIALYSE

- › Quelques rappels pratiques
- › Objectifs et contraintes des régimes
- La prise en charge diététique des pathologies rénales

#### L'ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE NUTRITIONNELLE DES PATIENTS DIALYSÉS

 Démarche de soin diététique intégrée à la stratégie thérapeutique en dialyse



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

### appréhender les implications nutritionnelles des pathologies

## NCL01

### Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l'obésité



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique
- > Déterminer la stratégie diététique adaptée aux patients
- > Participer à la prise en charge pluridisciplinaire du patient



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant : Pédiatre et diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### **ASPECTS MÉDICAUX DE L'OBÉSITÉ**

- Les définition, épidémiologie et place de la génétique
- Les complications de la maladie
- › La consultation médicale
- › Le travail pluridisciplinaire
- Les différentes offres de soins
- Les recommandations concernant la chirurgie bariatrique (HAS)

#### PLACE DE LA DIÉTÉTIQUE

- Les facteurs impliqués dans la survenue de l'obésité
- La prévention de la stigmatisation des malades et de la restriction cognitive
- Le patient et sa famille au centre de la prise en charge
- L'importance de l'alliance thérapeutique entre le soignant et le soigné
- L'élaboration du diagnostic éducatif et évaluation du comportement alimentaire du patient
- Les définitions d'objectifs nutritionnels et pédagogiques des suivis individuels et de groupe en ETP
- Les moyens pédagogiques de prise en charge
- Les réflexions sur les cas pratiques et difficultés rencontrées



# NCLO2 Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique
- > Distinguer les conséquences psychologiques des maladies chroniques
- > Utiliser les outils d'éducation thérapeutique pour mieux accompagner le patient



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Pédiatre et diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

### ASPECTS MÉDICAUX DU DIABÈTE DE TYPE 1

- Les schémas de traitement
- La prise en charge et le traitement intensif
- ) L'éducation en pratique
- Les problèmes de poids

#### LA PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE ET L'ÉDUCATION DU JEUNE DIABETIQUE

- Les spécificités de la prise en charge nutritionnelle
- Le programme d'éducation

#### **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN** D'AMÉLIORATION

- Analyse de cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Proposition de plans d'amélioration



### appréhender les implications nutritionnelles des pathologies



### Spécial pédiatrie : prise en charge diététique de la dénutrition



- > Identifier les spécificités de la dénutrition chez l'enfant
- > Adapter la prise en charge diététique à l'état nutritionnel de l'enfant

Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis:** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionniste



Intervenant : Pédiatre, diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### LA PRISE EN CHARGE MÉDICALE DE LA **DÉNUTRITION**

- > Rappels de physiologie et de physiopathologie
- > Prévention et lutte contre la dénutrition chez l'enfant

#### PRISE EN SOIN DIÉTÉTIQUE DE LA DÉNUTRITION **CHEZ L'ENFANT**

- > Rappels des besoins nutritionnels
- Aspects diététiques de la prise en charge lors de situations à risque ou de dénutrition avérée
- › Cas pratique







#### 1 jour soit 7 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

#### **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

Prix 2022

570 € H.T. (TVA en sus)

### Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaires



#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Identifier les conséquences de la physiopathologie des allergies alimentaires
- > Repérer les vraies et les fausses allergies alimentaires
- > Conseiller un patient allergique sur ses choix alimentaires



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé



**Prérequis:** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Médecin allergologue, diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### **COMPRENDRE LA MALADIE ALLERGIQUE**

- › Épidémiologie des allergies alimentaires
- › Définition d'une allergie et tableau clinique des réactions allergiques
- La différence entre une fausse et une vraie allergie (ex.: intolérance)
- > Comment poser un diagnostic
- Quels traitements donner aux patients
- › Les principaux allergènes alimentaires
- Les protocoles de réintroduction des allergènes
- > L'évolution des allergies alimentaires de l'enfant à l'âge adulte
- › Cas cliniques

ou collaborateurs concernés par le thème



#### **ACCOMPAGNEMENT DIÉTÉTIQUE DES PATIENTS**

- › L'enquête catégorielle
- > Les régimes d'éviction
- Allergies alimentaires et étiquetage (INCO)
- › Le PAI : théorie et pratique
- > Prévention dans les familles atopiques : conseils pour la femme enceinte, allaitante et pour la diversification alimentaire
- › La traçabilité des allergènes alimentaires (méthode HACCP)
- ) L'ETP dans l'allergie
- ) Cas cliniques



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

# appréhender les implications nutritionnelles des pathologies

# NCLO8 La prise en charge diététique des troubles de la déglutition



### **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Identifier les signes d'alerte des fausses-routes
- > Participer au dépistage des troubles de la déglutition selon sa profession
- > Collaborer en équipe à la prévention des fausses-routes en adaptant le temps du repas



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Orthophoniste, diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### LA SPHÈRE O.R.L.

- Anatomie descriptive
- › Anatomie fonctionnelle

#### PHYSIOLOGIE DE LA DÉGLUTITION

- > Temps oral
- > Temps pharyngé
- > Contrôle neurologique de la déglutition

#### **EXPLORATION DE LA DÉGLUTITION DÉTERMINANT** LES MODALITÉS DE LA PRISE EN CHARGE

#### LES PATHOLOGIES RESPONSABLES

- > Pathologies O.R.L.
- > Pathologies neurologiques
- Maladies générales

#### STRATÉGIE DE LA PRISE EN CHARGE

- Moyens de la réhabilitation : adaptation et/ou rééducation
- Indications adaptées : texture des aliments et posture du patient

#### **RÔLE DES DIFFÉRENTS ACTEURS**

#### **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMÉLIORATION**

- Analyse de cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Proposition de plans d'amélioration



# NCL16 L'IDDSI : La nomenclature internationale des textures modifiées

**□** NOUVEAU



#### OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les trois enjeux des textures modifiées : sécurité, nutrition
- > Différencier les niveaux de textures des aliments et des boissons
- > Mettre en pratique les méthodes de mesure des niveaux de l'IDDSI



Public: Diététiciens nutritionnistes et tous professionnels concernés par le thème (cuisiniers et professionnels de santé)



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenants: Orthophoniste et diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### LES TEXTURES MODIFIÉES

Les 3 enjeux des textures modifiées pour le patient :

- Sécurisation de la déglutition
- Maintien du statut nutritionnel
- > Préservation de l'appétence et du plaisir alimentaire

- Les différents niveaux de textures et leurs méthodes de mesures
- ) Les textures des aliments : niveaux 3 à 7
- Les textures des boissons : niveaux 0 à 4
- > Comment décliner un menu selon les différents niveaux IDDSI

#### **EXPÉRIMENTATION DES MÉTHODES DE MESURES DES NIVEAUX DE L'IDDSI**

- Tests à la seringue, à la fourchette et à la cuillère des différents niveaux de boissons
- > Tests à la fourchette, à la cuillère et aux doigts des différentes textures des aliments
- Réflexion et élaboration d'un plan d'actions pour la mise en œuvre de l'IDDSI au sein de son établissement



### appréhender les implications nutritionnelles des pathologies



### NCL13

### S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée



- > Mémoriser les conséquences du vieillissement sur les besoins nutritionnels
- > Reconnaître les conséquences des maladies neurodégénératives
- > Établir une prise en charge alimentaire centrée sur la personne âgée



**Public :** Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis :** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Médecin Gériatre, diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### **NUTRITION ET VIEILLISSEMENT**

- > Le vieillissement : un processus physiologique
- ) Impact éventuel sur le muscle, l'os et le cerveau
- Les bases nutritionnelles d'un vieillissement réussi

### MALADIES NEURO-DÉGÉNÉRATIVES SPÉCIFIQUES ET NUTRITION

- Les maladies dégénératives les plus courantes en gériatrie
- Surveiller l'état nutritionnel et connaître les seuils d'alerte
- › Le régime protéique pulsé
- Les carences en vitamines (B6, B9, B12) et autres nutriments spécifiques
- Recommandations en cas d'urgence : étude de cas cliniques

#### ACTUALITES RELATIVES À LA PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE DES PERSONNES AGÉES

- > Une prise en charge transversale et pluridisciplinaire
- Les démarches qualité et les référentiels
- La consultation diététique : situations spécifiques rencontrées en gériatrie
- La surveillance des personnes âgées et de leur entourage
- › La maladie d'Alzheimer : les bonnes mesures
- ) Étude de cas



#### 2 jours soit 14 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

#### **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

> Prix 2022 **970 € H.T.**

(TVA en sus)

# NCL15

# Alimentation et Alzheimer



- > Mémoriser les étapes de l'évolution de la maladie sur le comportement alimentaire
- $\verb| Identifier les ressources existantes dans l'accompagnement des patients$
- > Participer à l'adaptation du moment du repas aux besoins de ces malades



**Public:** Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis :** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant : Médecin gériatre - diététicien nutritionniste



### PROGRAMME

#### **ALZHEIMER ET MALADIES APPARENTÉES**

- Les définitions, physiopathologie et épidémiologie des démences en France
- L'état des connaissances et pistes de recherche actuelles
- Les conséquences de la maladie et les recommandations de prise en charge (HAS)
- ) Les besoins des personnes malades et des aidants
- Les traitements non médicamenteux dans la prise en soin de la maladie
- Les ressources existantes pour les soignants et aidants

#### L'ACCOMPAGNEMENT DIÉTÉTIQUE

- Le point sur les connaissances actuelles des liens entre démence et alimentation
- L'impact de la maladie sur le comportement alimentaire au cours de l'évolution de la maladie
- Les bonnes pratiques à tenir dans l'organisation des repas
- La place du manger-mains : pour qui? Comment proposer cette alimentation? Quelles textures?
- Créer un environnement propice à la couverture des besoins spécifiques de ces patients en s'appuyant sur une collaboration pluridisciplinaire



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

# COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

# accompagner les patients dans leur alimentation

### PEC07

### Obésité et comportement alimentaire - Niveau 1



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Différencier les comportements alimentaires normaux et pathologiques
- > Comparer les différentes prises en charge existantes de l'obésité
- > Proposer un accompagnement adapté au patient



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Diététiciens nutritionnistes



#### **PROGRAMME**

#### LES MÉCANISMES PHYSIOLOGIQUES DU **CONTRÔLE DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE**

- La séquence alimentaire : quelques définitions
- Le déclenchement du repas
- Les mécanismes physiologiques impliqués dans les choix alimentaires, la perception de l'état de rassasiement et la préparation de la digestion
- La gestion des réserves d'énergie : physiologie du gain et de la perte de poids

#### PRISE EN CHARGE MÉDICALE DE L'OBÉSITÉ

- > Comprendre, diagnostiquer et prévenir les obésités
- Les objectifs du traitement
- Les moyens et perspectives médicales (techniques chirurgicales, médicaments, activité physique, accompagnement nutritionnel et psychologique)

#### COMMENT EN PRATIQUE MAIGRIR SANS RÉGIME

- L'approche bio-psychosensorielle
- Les différentes étapes de la prise en charge

RETOUR D'EXPÉRIENCES DE LA PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE EN CHIRURGIE BARIATRIQUE



### Obésité et comportement alimentaire - Niveau 2



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les troubles du comportement alimentaire chez le patient obèse
- > Intégrer l'évolution de ses pratiques dans la diététique de l'obésité
- > Proposer aux patients un accompagnement adapté pour lever la restriction cognitive



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Avoir suivi PEC07 - Obésité et comportement alimentaire - Niveau 1



Intervenant: Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

### LES TROUBLES ALIMENTAIRES

- > Comment se manifestent-t-ils?
- À quoi ils servent?
- › Comment les dépister?
- Rappels sur la communication (écoute active et attitudes de Porter)

### L'OBÉSITÉ

#### LES APPRENTISSAGES QUE LE PATIENT OBÈSE **DOIT FAIRE**

- Lever la restriction cognitive
- > Tenir compte de ses repères physiologiques
- > Travailler sur les dysfonctionnements cognitifs
- Réguler les apports énergétiques
- › Amener le patient à réfléchir sur son désir de «maigrir» qu'il soit candidat ou non à une chirurgie bariatrique

#### CONSTRUIRE SON ACCOMPAGNEMENT **DIETÉTIQUE**

- › Quels apprentissages peuvent-être faits en groupe et en individuel?
- Les outils adaptés aux types de prises en charge : carnet alimentaire, fiche technique d'atelier...
- > Travailler sa posture
- > Connaître les limites de son expertise et savoir orienter vers un psychologue



### COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

### accompagner les patients dans leur alimentation



### Stress et comportement alimentaire

### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Repérer les liens entre stress et troubles des conduites alimentaires
- > Différencier les modes mentaux automatique et adaptatif
- > Mettre en pratique la gestion des modes mentaux pour apaiser la relation à l'alimentation



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non-diététiciens



Intervenant : Praticien spécialiste en ANC (Approche Neuro Cognitive)



#### **PROGRAMME**

#### LE STRESS EST UN SIGNAL D'ALERTE

De la compréhension de l'intérêt du stress à l'acceptation de celui-ci pour permettre un changement d'attitude

#### **LES MODES MENTAUX**

- Les 6 dimensions des modes mentaux automatique et adaptatif
- L'intérêt de basculer sur un fonctionnement en mode adaptatif dans l'alimentation pour adapter ses consommations alimentaires à ses besoins

#### **IDENTIFIER ET GÉRER LE STRESS**

- Les 3 types de stress : Fuite, Lutte et Inhibition
- L'accompagnement adapté selon le type de stress
- > S'approprier personnellement des exercices simples et pratiques pour prévenir et rester calme même en situation difficile
- L'entrainement à proposer des exercices pour aider son patient

#### **LIENS ENTRE STRESS ET TCA**

Accompagner le patient avec des outils pratiques pour pacifier et apaiser la relation compliquée à l'alimentation



## Prise en charge diététique des maladies psychiatriques et des addictions



#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Identifier les différentes maladies psychiatriques
- > Reconnaître les mécanismes de l'addiction : apparition, maintien et
- > Déterminer les particularités de la prise en soin diététique en psychiatrie



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Médecin psychiatre, diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### LES DIFFÉRENTES MALADIES PSYCHIATRIQUES Découverte des pathologies psychiatriques existantes

LES LIENS ENTRE LES MALADIES PSYCHIATRIQUES

ET LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

#### PRISE EN SOIN DIÉTÉTIQUE DES NÉVROSES

L'accompagnement du patient atteint de dépendances aux produits et de dépression

#### PRISE EN SOIN DIÉTÉTIQUE DES PSYCHOSES

L'accompagnement du patient bipolaire ou schizophrène

#### **IMPACT DES TRAITEMENTS PSYCHOTROPES SUR** LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DES PATIENTS

Quel accompagnement diététique proposer en collaboration avec le médecin prescripteur pour limiter les prises de poids notamment

#### CAS CLINIQUES



### PEC01

### Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Examiner les liens entre acte alimentaire et développement de la personnalité
- > Identifier les diverses psychopathologies actuelles en lien avec l'alimentation
- > Mettre en place une alliance thérapeutique bienveillante au service du soin



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Psychologue

accompagner les patients dans leur alimentation



#### **PROGRAMME**

#### INTRODUCTION ET PRÉSENTATIONS Acte alimentaire et identité

- Définition et domaines de la psychologie
- Les principales étapes du développement humain
- L'acte alimentaire dans la théorie psychanalytique

#### **PSYCHOPATHOLOGIES ET ALIMENTATION** La relation soignant/patient

- ) Le soignant et la maladie
- ) Les services de «médecine dure»
- ) Le travail d'écoute
- ) Les défenses des soignants

#### LE TRAVAIL AU SEIN D'UNE ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE, AU SERVICE DU PATIENT Analyse des pratiques et plan d'amélioration

- Analyse de cas pratiques
  - Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Plans d'amélioration



### Corps souhaité ou vécu : accompagner les changements corporels



#### OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Adapter les manières d'accompagner les patients au cours de leur changement corporel
- > Réaliser des activités autour de l'image du corps et du schéma corporel
- > Construire des outils adaptés pour faire évoluer sa pratique de diététicien nutritionniste



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Diététicienne nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### **CONCEPTS CLÉS DU SCHÉMA CORPOREL** ET DE L'IMAGE DU CORPS

- › Approche neurophysiologique
- › Approches philosophique, psychanalytique et psychologique

### **ANALYSE DES SITUATIONS SELON LES 3 CORPS**

Le corps réel, le corps perçu et le corps imaginaire

#### **DECOUVERTE D'ACTIVITÉS ET D'OUTILS EN CONSULTATION OU LORS DE PROGRAMMES ETP**

- › Arbre corpo-généalogique
- > Contes thérapeutiques
- › Découpage collage
- > Photo expression
- ) EVA
- > Silhouettes
- Vidéos
- > Tamgram...

#### ADAPTATION DES ACTIVITÉS ET DES OUTILS SELON LES DIFFÉRENTS PUBLICS

- Adolescents
- Adultes

#### **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMÉLIORATION**

- Analyse des cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- Jeux de rôle



### COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

### accompagner les patients dans leur alimentation



### Spécial pédiatrie : troubles de l'oralité - Niveau 1



### **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Citer les étapes clefs du développement de l'enfant
- > Expliquer les mécanismes de constitution des troubles de l'oralité
- > Participer à la prise en charge pluridisciplinaire des troubles de l'oralité



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis:** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Orthophoniste-diététicienne-nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### **DEVELOPPEMENT DE L'ORALITE**

- ) La définition
- Les aspects psychomoteurs et sensoriels
- ) L'apport psychanalytique
- > Les étapes du développement alimentaire

#### TROUBLES DE L'ORALITE

- Les manifestations
- Les étiologies
- Les conséquences et l'importance de la prise en charge rapide

#### **PLACE DE LA DIETETIQUE**

- Une approche pluridisciplinaire
- Les spécificités de la prise en charge nutritionnelle et les erreurs à éviter
- › L'accompagnement familial

#### **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMELIORATION**

- › Analyse de cas pratiques
- > Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- > Proposition de plans d'amélioration



#### 2 jours soit 14 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

#### Darie

dans nos locaux ou en classe virtuelle

Prix 2022

970 € H.T.

(TVA en sus)

### Spécial pédiatrie : troubles de l'oralité - Niveau 2



#### OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Questionner l'application des principes de la prise en soin des troubles
- > Déterminer des pistes d'amélioration dans ses pratiques
- > Analyser ses pratiques pour consolider la prise en soins des patients



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Avoir suivi PEC14 - spécial pédiatrie niveau 1



Intervenant: Diététicienne nutritionniste Orthophoniste



#### **PROGRAMME**

#### LES TROUBLES DE L'ORALITÉ

- > Rappels sur les points théoriques et pratiques en fonction des besoins détectés dans le groupe
- L'importance du travail en interdisciplinarité indispensable dans cette pathologie
- > Présentation d'un retour d'expérience d'une diététicienne hospitalière de la création d'une consultation spécialisée dans les troubles de l'oralité

Remarque: il serait souhaitable que chaque participant apporte un cas de patient, présentant un trouble de l'oralité, pour servir les temps de réflexion et de partage sur les retours d'expérience.

#### **APPROFONDISSEMENT**

- > Retours d'expériences des participants à partir de cas concrets rencontrés dans leur pratique : difficultés, avancées et ressenties des professionnels de santé et des patients
- › Analyse des pratiques avec élaboration collégiale de pistes d'amélioration
- Mise en pratique avec conception et entrainement grâce à des cas cliniques apportés par les participants



Voir date sur le site internet

### www.ssha.asso.fr **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

> Prix 2022 570 € H.T. (TVA en sus)

22

### accompagner les patients dans leur alimentation

### PECO8 L'alimentation intuitive - Niveaux 1 et 2



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les principes de l'alimentation intuitive
- > Utiliser la dégustation pour accompagner le mangeur
- > Appliquer des outils simples pour aider la personne à centrer son attention sur ses sensations corporelles



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



**Intervenant :** Formateur professionnel de santé spécialiste du goût et de la dégustation



#### **PROGRAMME**

#### LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

- Les différentes composantes du comportement alimentaire
- Le plaisir alimentaire
- Les sensations alimentaires : faim, rassasiement et satiété
- La restriction cognitive et les effets des «régimes» à visée amincissante

#### LES MÉCANISMES PHYSIOLOGIQUES DU GOÛT

- Les saveurs
- Les odeurs et arômes
- Les autres perceptions : par exemple celles données par le nerf tri-jumeaux

#### MÉTHODOLOGIE DE DÉGLISTATION SENSORIELLE

- › Étapes chronologiques d'une dégustation impliauant
- Analyse visuelle, olfactive, gustative, tactile et auditive d'un produit alimentaire

#### UTILISER LA DÉGUSTATION COMME UN OUTIL D'ACCOMPAGNEMENT

- Utiliser les outils existants
- Transposer ceux-ci dans son contexte

#### L'ALIMENTATION INTUITIVE

- Connaître les 10 principes de l'alimentation
- Comprendre les justifications scientifiques solides
- Accompagner le changement alimentaire



ou en classe virtuelle

Prix 2022

1250 € H.T.

(TVA en sus)

## Accompagner les patients atteints de TCA





### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- > Identifier les différents troubles des conduites alimentaires
- > Reconnaître l'importance des rôles des différents professionnels dans la prise en charge des TCA
- > Déterminer les points essentiels de la prise en soin diététique pour ces patients



Public: Diététiciens nutritionnistes



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenants: Psychiatre, psychologue et diététicien nutritionniste



### **PROGRAMME**

### **ÉCLAIRAGE PRATIQUE SUR LES TCA**

- Les formes cliniques
- > Aspects étio-pathogéniques
- › Évolution et pronostic

#### LE TRAITEMENT HOSPITALIER ET AMBULATOIRE **DES TCA**

- › La prise en charge ambulatoire
- > Critères et parcours hospitalier
- Le contrat thérapeutique

#### **LIEN ENTRE TRAUMA ET TCA**

- Comprendre les liens entre trauma, TCA et obésité
- ) Les mécanismes en jeu et l'accompagnement

#### **DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE NORMAL AU PATHOLOGIQUE**

- La régulation pondérale ou le Set Point
- Les sensations alimentaires et la fonction d'autorégulation
- > La restriction cognitive

#### LA PLACE DE LA PRISE EN SOIN DIÉTÉTIQUE

- La prise en charge nutritionnelle : troubles métaboliques, dénutrition-renutrition
- La prise en charge alimentaire des patients anorexiques et houlimiques
- L'importance d'une prise en charge pluridisciplinaire
- La place des réseaux et diététiciens libéraux



### COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

### accompagner les patients dans leur alimentation



### Pleine conscience et alimentation - Niveau 1

## **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les liens entre alimentation et émotions : du réconfort à l'évitement expérientiel
- > Mettre en pratique des exercices de méditation
- > Adapter la prise en charge diététique pour intégrer la pleine conscience



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis:** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Formateur spécialisé en pleine conscience



#### **PROGRAMME**

#### **APPROCHE THEORIQUE**

- Qu'est-ce que la pleine conscience et comment l'appliquer à l'alimentation?
- › Origines, domaines d'intervention & les différentes pratiques dites informelles
- Que sont les notions d'impermanence, de non-dualité, de bienveillance pour soi?
- Le stress, les émotions difficiles & la faim émotionnelle

#### LES EXERCICES

- > Explorer les différentes sortes de faim
- > Pensées, Emotions, Sensations corporelles
- > Expérimenter comment les aliments ont des effets sur notre état émotionnel
- › Approcher la faim émotionnelle, les grignotages et les compulsions avec la pleine conscience

#### LES MÉDITATIONS

- La méditation avant le repas
- ) Le scan Corporel assis
- Méditation de la montagne
- › Méditation de bienveillance
- Méditation de Pleine conscience, de la concentration à l'attention méta

#### LA PRATIQUE PERSONNELLE

> Pourquoi et comment développer la pleine conscience dans sa vie quotidienne



(TVA en sus)

### Pleine conscience et alimentation - Niveau 2



### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- > Démontrer l'intérêt de la pratique de la pleine conscience pour accompagner le repas du patient
- > Déterminer des outils adaptés dans le cadre des compulsions alimentaires
- > Organiser une prise en charge diététique utilisant la pleine conscience pour le patient



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé



Prérequis: Avoir suivi la formation de niveau 1



Intervenant : Formateur spécialisé en pleine conscience



#### **PROGRAMME**

#### APPROCHE THÉORIQUE ET RETOUR **D'EXPÉRIENCES**

- Rappels sur les points vus au niveau 1 en fonction des retours d'expérience du groupe et des difficultés rencontrées dans la pratique :
- Des exercices
- Des méditations

Les exercices et méditations seront systématiquement guidés par le formateur puis par les apprenants pour commencer à ancrer ses pratiques

#### LES EXERCICES

- › Accompagnement du repas de l'avant repas au dessert
- Le corps en mouvement
- > Comment mangions-nous étant enfant?

#### **LES MÉDITATIONS: NOUVELLES ET INDISPENSABLES**

- › La gratitude pour le corps
- › La nourriture et l'humeur
- ) La bienveillance
- ) La montagne...

#### APPROFONDISSEMENT SUR L'INTÉRÊT DE LA PLEINE CONSCIENCE ET LES COMPULSIONS **ALIMENTAIRES**

- Visiter les sensations corporelles
- > Deux exercices pour faire une pause dans l'envie irrépressible



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

### PRATIQUES PROFESSIONNELLES

### approfondir ses compétences

### PEC03

### Démarche de soin diététique



### OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Poser un diagnostic diététique précis pour faciliter l'accompagnement pluridisciplinaire
- > Organiser un plan de soins cohérent par rapport au diagnostic diététique établi et au patient
- > Tracer son diagnostic diététique pour suivre la prise en soin du patient



Public: Diététiciens-nutritionnistes



Prérequis: pas de prérequis spécifiques



Intervenant: Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### **ANALYSE DU CONTEXTE**

- Contexte national
- Pourquoi utiliser la TIDN (Terminologie Internationale de Diététique et de Nutrition)

#### LA CONCEPTION DE LA DÉMARCHE DE SOIN DIÉTÉTIQUE SELON LE MODÉLE DE LA TIDN

- › Organiser son évaluation nutritionnelle initiale
- > Formaliser le diagnostic diététique
- > Etablir un plan de soin
- Mener à bien un suivi

#### RÉALISER UNE SYNTHÈSE DE LA DÉMARCHE DE SOIN L'UTILISATION DES OUTILS

- > Savoir utiliser le manuel de référence
- Se familiariser avec le support de la prise en charge nutritionnelle patient

#### **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN** D'AMELIORATION

- › Analyse de cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- Proposition de plans d'amélioration



# PEC21 L'entretien diététique : relation d'aide et posture éducative





#### OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les rôles de chacun dans un accompagnement diététique de qualité
- > Indiquer l'intérêt d'une posture éducative
- > Formuler ensemble des manières de changer les pratiques alimentaires des patients selon leurs besoins et attentes
- > Mettre en pratique l'écoute active avec le patient



Public: Diététiciens nutritionnistes



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant : Diététicien nutritionniste



### **PROGRAMME**

#### LA RELATION D'AIDE

- Définition
- > Quelle prise en charge?
- › Quel diététicien, quel patient?
- > Place de la famille dans la prise en charge
- › Analyse de la relation diététicien/patient et ses enjeux
- Vers une autonomie du patient
- > Transfert de savoir : apprendre sur soi et sur l'autre

#### LA SITUATION D'ENTRETIEN

- Les différents éléments d'un entretien
- Le déroulé d'un entretien
- > La communication interpersonnelle
- > La posture éducative

### L'ENTRETIEN EN PRATIQUE

- > Savoir s'adapter
- > Le travail d'écoute active
- Les attitudes personnelles/les attitudes professionnelles : analyse et comportements à modifier
- Les limites de son intervention
- › Évaluer les changements à apporter à sa pratique



### **PRATIQUES PROFESSIONNELLES**

### approfondir ses compétences



### L'entretien motivationnel dans les troubles nutritionnels



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Différencier les stades de motivation du patient
- > Utiliser les outils de l'entretien motivationnel pour initier un changement
- > Analyser les progrès réalisés pour valoriser les efforts du patient et renforcer sa confiance



Public: Professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis:** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant : Médecin psychiatre spécialisé en TCC Psychologue clinicien



#### **PROGRAMME**

#### FONDEMENTS THÉORIQUES DE L'APPROCHE **MOTIVATIONNELLE**

- › Abords historiques et théoriques (Miller, Rollnick, Rogers, Agostinelli)
- La motivation humaine, les stades de motivation (cercle de Prochaska et Di Clemente), la balance décisionnelle

#### LES CHAMPS D'APPLICATIONS DE L'ENTRETIEN **MOTIVATIONNEL**

- > Prévention primaire et secondaire
- > Troubles du Comportement Alimentaire et addictions

#### L'ENTRETIEN MOTIVATIONNEL EN PRATIQUE

- L'EM, un nouveau mode de communication
- L'attitude et les outils du thérapeute
- Identification de la motivation, des résistances et du discours-changement, exploration et résolution de l'ambivalence du patient.
- Comment faire émerger les ressources propres du patient

#### **COMMENT AIDER LE PATIENT A AUGMENTER SA MOTIVATION PAR L'ENTRETIEN MOTIVATIONNEL**

Pour préparer les exercices de mise en pratique, il sera souhaitable de préparer des cas de patients, résidents ou personnes difficiles à «motiver» que vous avez rencontrés



#### 970 € H.T.

(TVA en sus)

# PEC16 La thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels



- > Identifier les mécanismes d'installation de l'évitement expérientiel
- > Démontrer l'importance de la flexibilité psychologique et comportementale pour le patient
- > Mettre en pratique la matrice de l'ACT dans la prise en charge des troubles nutritionnels



Public : Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis:** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Psychologue clinicien TCC



#### **PROGRAMME**

#### **DÉCOUVRIR L'ACT** (THÉRAPIE D'ACCEPTATION ET D'ENGAGEMENT)

- La présentation des principes de base de l'ACT dans les TCC (Thérapie Cognito-Comportementale)
- La psychopathologie selon l'ACT : de l'évitement expérientiel au développement des 6 processus de flexibilité pour aider le patient
- Les propriétés du langage : influence sur le comportement humain

#### S'ENTRAINER À L'UTILISATION **DE LA MATRICE DE L'ACT**

- La matrice : modèle qui permet de réaliser concrètement l'analyse fonctionnelle avec le patient
- > L'observation : développer les capacités de «soi observateur» dans l'ici et maintenant
- La défusion : l'utilisation des métaphores ou d'exercices pour travailler la défusion avec son patient
- > Les valeurs : travail de la mise au jour des valeurs et des comportements adaptés avec le patient grâce à des exercices pratiques

Réflexions et pratiques de renforcement des « prises de risque» des apprenants pour préparer la mise en pratique de l'ACT avec ses patients



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

### approfondir ses compétences

## PEC11 La stratégie paradoxale en entretien diététique



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les freins au changement
- > Reconnaître les éléments facilitateurs dans cette nouvelle approche
- > Mettre en pratique la stratégie paradoxale



Public: Diététiciens-nutritionnistes



Prérequis: Avoir suivi une formation sur la relation d'aide (ex: PEC21)



Intervenant: Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### LA COMPLEXITE DU CHANGEMENT

- > Prendre conscience des capacités de changement de chacun
- Les résistances au changement
- > Environnement favorable au changement

#### LE PARADOXE

- › Abord historiques et théoriques de l'école de Palo Alto (Watzlawick...)
- La stratégie paradoxale

#### LA RELATION D'AIDE

> Rappel des techniques d'entretien

#### **ANALYSE DES PRATIQUES**

- > Études de cas et mises en situation, scénarios
- › Échanges sur les difficultés rencontrées
- ) Jeux de rôle



# PEC10 Manger avec un petit budget



### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- > Mesurer l'impact de la précarité sur l'alimentation et la santé des personnes
- > Adapter sa posture dans une approche centrée sur la personne
- > Participer à l'accompagnement diététique avec des ressources et des outils et pratiques



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème.



Prérequis: Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Nutritionniste, diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### LES POPULATIONS PRÉCAIRES

- Définitions et situation française : travailleurs pauvres, populations migrantes et grande précarité, etc.
- › Études relatives à la bonne compréhension de l'alimentation de ces populations (ex : Abena 2004-2005)

#### AIDE ALIMENTAIRE

- Définitions
- > PNNS et PAI
- › Aide alimentaire institutionnelle et du monde associatif

#### INTERVENTIONS SUR LE TERRAIN

- Comment monter des séances d'éducation alimentaire (bases pédagogiques)
- > Utiliser les ateliers de cuisine comme outil d'accompagnement de ces populations
- Retour d'expériences de terrain et réflexion





### **PRATIQUES PROFESSIONNELLES**

### approfondir ses compétences



### Cohésion d'équipe et communication positive au service du patient



- > Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles (patients, collèques...)
- > Développer son attitude communicante pour une communication plus efficace et juste
- > Défendre son point de vue avec diplomatie et souplesse



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis:** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Psychologue clinicienne



#### **PROGRAMME**

#### LES CONDITIONS D'EFFICACITÉ **DE LA COMMUNICATION**

- › Qu'est-ce que communiquer? Le verbal et le non-verbal
- Les attitudes de Porter : ce qui est facilitant et bloquant dans la communication
- L'écoute active : ses outils et ses techniques (reformulation et feed-back)
- Apprendre sur soi et apprendre sur l'autre : prendre conscience de ses limites et amorcer un changement

#### **INSTAURER ET MAINTENIR UN CLIMAT FAVORISANT**

- Créer les conditions d'un dialogue constructif
- Négocier en toute bienveillance et avec empathie
- > Communiquer dans le cadre professionnel
- > Se positionner dans l'équipe
- > Comprendre les interactions avec ses partenaires
- Gérer les conflits par une meilleure communication

#### À NOTER ·

Réalisation de nombreux exercices pratiques



(TVA en sus)

# Intégrer l'aromathérapie en diététique



#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Identifier les bons usages de l'aromathérapie
- > Nommer les indications courantes en aromathérapie



Public: Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



**Prérequis:** Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes



Intervenant: Diététicien-nutritionniste titulaire d'un DU de phytothérapie et aromathérapie



### **PROGRAMME**

#### **AROMATHÉRAPIE**

- Définitions
- > Critères de choix des huiles essentielles

#### LES MODES D'UTILISATION

- > Diffusion atmosphérique
- Inhalation
- > Voie cutanée et voie orale

#### LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE

> Toxicités et contre-indication

#### LES GESTES D'URGENCE EN AROMATHÉRAPIE

> Stress, brûlure, hématome, coupure et nausée...

### L'UTILISATION DE L'AROMATHÉRAPIE EN

) Par exemple dans le cadre de douleurs intestinales...



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

### PRATIQUES PROFESSIONNELLES

## PEC22 Lecture critique d'un article scientifique en nutrition

**\*** NOUVEAU



### OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier le vocabulaire spécifique d'un article scientifique
- > Reconnaitre les critères d'évaluation de la qualité d'un article
- > Mettre en pratique une recherche bibliographique pour mettre à jour ses connaissances



Public: Diététiciens nutritionnistes et tous collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### COMMENT MENER UNE RECHERCHE **BIBLIOGRAPHIQUE**

- > Pourquoi : les bonnes raisons de mener une recherche bibliographique
- Où chercher : quels moteurs de recherche et revues pertinents?
- > Sur quelles périodes chercher?
- > En quelles langues : ressources françaises et anglophones?
- > Comment : trucs et astuces pour classer les résultats de sa recherche, comment s'organise un article scientifique

#### LECTURE CRITIQUE D'ARTICLES

- Identifier comment est formulée la question de recherche et comment l'article y répond : objectifs principal et secondaire, critères de jugement
- > Types d'études et niveaux de preuve : recherches qualitatives et quantitatives et indexation
- Mise en pratique d'une recherche bibliographique sur un thème d'actualité en nutrition



# PEC23 Sensibilisation à la recherche clinique en nutrition

**NOUVEAU** 



#### OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Démontrer les préreguis nécessaires pour faire avancer le projet de recherche
- > Expliquer les étapes d'élaboration du projet de recherche



Public: Diététiciens nutritionnistes et tous collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Avoir suivi la formation « Lecture critique d'un article scientifique en nutrition »



Intervenant: Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

### UNE PLACE À PRENDRE DANS LA RECHERCHE

- L'exemple de la recherche en nutrition
- Quels prérequis indispensables pour démarrer un proiet de recherche : identification des étapes, des équipes, des ressources
- Ce qu'il est possible de faire : la loi Jardé, les appels à projets
- › La recherche paramédicale

### SOUMETTRE UN RÉSUMÉ POUR UN CONGRÈS

- > Un premier pas vers la démarche de recherche
- › Ce que les données peuvent « dire ou ne pas dire »
- ) Les étapes d'écriture du résumé



### DIÉTÉTICIENS-NUTRITIONNISTES LIBÉRAUX



### LIB01

### Prise en charge nutritionnelle des patients atteints de cancer

### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- Identifier les mécanismes de la cancérogénèse et les conséquences nutritionnelles
- > Mémoriser les mécanismes d'action des traitements et leurs effets secondaires
- > Déterminer les besoins nutritionnels des patients cancéreux suivis en cabinet libéral



Public: Diététicien nutritionniste



**Prérequis :** pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant : Médecin de soin de support Diététiciennes nutritionnistes



#### **PROGRAMME**

#### LA MALADIE CANCÉREUSE : DE LA PHYSIOLOGIE AUX TRAITEMENTS

- Physiologie de la maladie cancéreuse et impact sur le statut nutritionnel
- Évaluation nutritionnelle : outils du diagnostic, critères de dénutrition, composition corporelle
- Traitements spécifiques, conséquences et prise en charge nutritionnelle :
- » Radiothérapie/Curiethérapie
- Chimiothérapie, thérapies ciblées, hormonothérapie, immunothérapie

#### LA PRÉVENTION PRIMAIRE ET LA PRÉVENTION TERTIAIRE DE LA MALADIE CANCÉREUSE

Prévention primaire et tertiaire des cancers et la prise en charge de la surcharge pondérale après traitement

# LA PRISE EN SOIN NUTRITIONNEL DES PATIENTS ATTEINTS DE CANCERS

- Recommandations nutrition et cancer : les plans personnalisés de soins
- Prise en charge en nutrition orale en fonction de la localisation et des traitements
- Cas cliniques de prise en soin diététique de patients suivi en cabinet libéral



Prix 2022 **330 € H.T.** 

(TVA en sus)

### LIB02

### Alimentation contrôlée en FODMAPS



- > Identifier les symptômes du syndrome du côlon irritable
- > Mémoriser les aliments sources et riches en FODMAPS
- > Mettre en pratique une alimentation thérapeutique contrôlée en FODMAPS



Public: Diététicien nutritionniste



**Prérequis :** pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant : Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### LE SYNDRÔME DE L'INTESTIN IRRITABLE (SII)

- › Définition et connaissances actuelles
- MICI et SII : quels points communs et quelles différences?
- Mode ou réalité clinique : comment rassurer le patient
- Les autres facteurs influant la symptomatologie digestive : stress, TCA etc.

#### L'ALIMENTATION CONTROLÉE EN FODMAPS

- ) Définition des FODMAPS
- Intolérance et allergie : bien faire la différence pour l'expliquer au patient
- Choix des aliments : les aliments à limiter dans la première phase
- › Prise en charge détaillée pas à pas
- Réintroduction en collaboration avec le patient pour suivre ses symptômes et déterminer l'alimentation adaptée avec lui
- › Cas cliniques



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

### Diététique et chirurgie bariatrique



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les conséquences de la chirurgie bariatrique
- > Ouestionner les crovances sur l'obésité et ses traitements
- > Collaborer à un suivi diététique en équipe pluridisciplinaire



Public: Diététicien nutritionniste



Prérequis: pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques





Intervenant: Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### LA CHIRURGIE BARIATRIQUE

- › L'obésité : une pathologie chronique aux multiples déterminants
- La stigmatisation des personnes en situation de surpoids ou d'obésité
- Les croyances sur l'obésité et ses traitements
- Les recommandations de la HAS
- > Différents types d'interventions chirurgicales avec leurs indications et suivis indispensables au long court
- > Effets recherchés et positifs de la chirurgie : perte de poids, glycémie améliorée, sensations alimentaires
- > Complications de la chirurgie

#### LA DIÉTÉTIQUE DE LA CHIRURGIE BARIATRIQUE

- L'importance de l'accompagnement du patient en équipe pluridisciplinaire
- Une diététique basée sur le comportement alimentaire en amont et en post-op
- Réalimentation post-op et prévention de la dénutrition
- L'alliance thérapeutique pour un suivi diététique au long terme (en collaboration avec un suivi psychologique)
- ) Cas clinique



#### **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

> Prix 2022 330 € H.T.

(TVA en sus)

# LIBO4 Diététique du sportif



### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- > Identifier les besoins physiologiques essentiels des sportifs
- > Expliquer l'importance d'une hydratation réussie
- > Informer les sportifs sur les fondamentaux diététiques pour accompagner la performance



Public: Diététicien nutritionniste



Prérequis: pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

### L'ACTIVITÉ PHYSIQUE ET SPORT

- Les rappels sur les filières énergétiques Les différents types de sport pratiqués
- Les besoins physiologiques spécifiques des sports
- de résistance et de force Le cas des sports à catégorie de poids

### LA DIÉTÉTIQUE DU SPORTIF

- Les besoins en macro et micronutriments
- Les besoins en énergie selon les disciplines et le niveau de pratique
- L'hydratation tout au long de l'activité et la réhydratation
- Les compléments alimentaires : intérêts et limites selon les contextes



### **DIÉTÉTICIENS-NUTRITIONNISTES LIBÉRAUX**



LIB05

### Troubles de l'oralité en cabinet libéral - Niveau 1

**\*** NOUVEAU



### **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les situations à risque favorisant les troubles de l'oralité
- > Reconnaître leurs manifestations cliniques
- > Participer au dépistage en cabinet libéral



Public: Diététicien nutritionniste



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenants: Orthophoniste-diététicienne-nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### LE DÉVELOPPEMENT DE L'ORALITÉ

- > Définition de l'oralité verbale et alimentaire
- Les étapes du développement alimentaire

#### LES TROUBLES DE L'ORALITÉ

- Les situations à risque : repérer dans l'histoire de l'enfant les éléments impliqués dans la constitution des troubles de l'oralité
- Les manifestations : dépister les signes évocateurs
- Les conséquences sur la vie de l'enfant et de son entourage
- › L'importance d'une prise en charge rapide



### LIB06

### Troubles de l'oralité en cabinet libéral - Niveau 2





#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Déterminer la place du diététicien nutritionniste dans la prise en charge des troubles de l'oralité
- > Participer à l'accompagnement pluridisciplinaire des enfants et de leur entourage



Public: Diététicien nutritionniste



Prérequis: Avoir suivi LIB05 - Troubles de l'oralité en cabinet libéral niveau 1



Intervenants: Orthophoniste-diététicienne-nutritionniste



#### **PROGRAMME**

#### PLACE DE LA DIÉTÉTIQUE

- > Savoir orienter vers un orthophoniste pour un diagnostic précis des troubles
- Les spécificités de la prise en soin nutritionnelle en libéral : l'importance de l'enrichissement et de l'accompagnement des repas
- ) Les erreurs à éviter
- › L'accompagnement familial : un élément clef de la prise en soin de l'enfant

#### **ACCOMPAGNEMENT PLURIDISCIPLINAIRE**

- > Connaître les champs d'intervention de l'orthophoniste
- ) Identifier les rôles complémentaires des autres intervenants et des structures adaptées (ex : IMF)
- > S'intégrer dans un parcours de soin pluridisciplinaire en tant que diététicien-nutritionniste libéral



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

# RESTAURATION EN COLLECTIVITÉ

Les missions des professionnels de la restauration collective sont multiples et en constante évolution. Au cœur de ces métiers, la sécurité des aliments est une priorité absolue pour garantir la santé du consommateur.

De l'élaboration des menus jusqu'au service en passant par la production, la maîtrise de techniques culinaires appropriées est un incontournable pour proposer des repas de qualité. Des connaissances en diététique permettront de s'adapter aux besoins précis de publics différents. Le goût du travail en équipe et du contact social inhérent au métier requière également des pratiques managériales spécifiques que nos formations vous permettront d'adopter.

Dans notre offre de formation «Restauration collective», vous trouverez un large spectre de formations pour développer les compétences techniques et relationnelles en lien avec vos métiers.

Pour ceux qui veulent aller plus loin, nous vous proposons deux parcours «Référent Nutritionnel» et «Référent HACCP» (p. 34) pour acquérir des connaissances et développer ses compétences afin de mener des projets au sein de vos établissements et favoriser ainsi la qualité des repas servis.

N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus!

### FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

	PARCOURS COMPÉTENCES			
	Référent HACCP et Référent Nutritionnel	11 jours	34	
	SÉCURITÉ DES ALIMENTS : garantir la sécurité sanitaire de vos repas			
	SA02 Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes	2 jours	35	
	SA03 Mettre en place son PMS (Hygiène, HACCP, Traçabilité)	3 jours	35	
	SA05 Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer	2 jours	36	
	SA08 Gérer les allergènes alimentaires en collectivité	2 jours	36	
	DIÉTÉTIQUE : conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives			
4	COL09 L'équilibre alimentaire au goût du jour	3 jours	37	
	COL03 Le moment du repas pour les personnes âgées	2 jours	37	
	COL07 Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée	3 jours	38	
	COL04 Concilier besoins et préférences alimentaires chez l'enfant	2 jours	38	
	COL01 Améliorer vos menus grâce à l'équilibre nutritionnel	3 jours	39	
	COL02 Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus	2 jours	39	
Ź	COL05 Le goût : un outil pour améliorer les repas	2 jours	40	
*	COL06 Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche	3 jours	40	
	PRATIQUES MANAGÉRIALES : s'approprier des outils au service de votre efficacité professionnelle			
	COL10 Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements	2 jours	41	
	COL11 Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation	3 jours	41	
	COL12 Management de proximité : communiquer avec vos équipes	2 jours	42	
*	COL13 Gestion de conflits en restauration	2 jours	42	





En tant que **professionnel de la restauration**, vous êtes ou vous souhaitez vous engager dans un projet pour améliorer la qualité des repas servis aux convives.

Pour vous aider à acquérir les connaissances et les compétences nécessaires à la réalisation de ces projets, **nous avons construits deux PARCOURS COMPÉTENCES** vous permettant de devenir Référent Nutritionnel ou Référent HACCP selon la nature de votre projet.

Nos parcours sont constitués de 5 formations complémentaires issues de notre offre catalogue. Les formations ont lieu en présentiel ou en classe virtuelle selon la modalité choisie. Vous pouvez suivre chaque formation indépendamment les unes des autres.

### Organisation pédagogique

Entre deux sessions de formation, un accompagnement personnalisé est réalisé sous forme de tutorat par nos responsables pédagogiques en utilisant notre plateforme digitale permettant un accès à des ressources complémentaires.

#### N'oubliez pas :

vous pouvez bénéficier de nos offres promotionnelles pour l'inscription à ces parcours

### Validation du parcours

La réussite du parcours est validée par une évaluation globale de l'acquisition des compétences composée des résultats des évaluations intermédiaires et de la présentation d'un cas ou d'un projet devant un jury.

Une attestation d'acquisition des compétences est délivrée à l'issue du parcours.

**-20**%

PARCOURS parcours couplant

-25%

PARCOURS
parcours couplant
3 formations

### **DEVENEZ RÉFÉRENT NUTRITIONNEL**

#### **Durée 11 jours**

COL09 (3 jours)

L'équilibre alimentaire au goût du jour

COLO2 (2 jours)

Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus

**COL05** (2 jours)

Le goût: un outil pour améliorer les repas

COLO3 (2 jours)

Le moment du repas pour les personnes âgée

COLO4 (2 jours)

Concilier besoins et préférences alimentaires chez l'enfant

### **DEVENEZ RÉFÉRENT HACCP**

#### **Durée 11 jours**

**SA02** (2 jours)

Bonnes pratiques d'hygiène: adopter les bons réflexes

**SA03** (3 jours)

Mettre en place son PMS (Hygiène, HACCP, Traçabilité)

**SA05** (2 jours)

Auditer son Plan de Maitrise Sanitaire pour le faire évoluer

**SA08** (2 jours)

Gérer les allergènes alimentaires en collectivité

COL12 (2 jours)

Management de proximité: communiquer avec vos équipes



# **SA02**

# Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes

# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les différentes catégories de dangers existants en sécurité
- > Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène « étape par étape » de la réception à la consommation
- > Mettre en pratique les règles d'hygiène et les autocontrôles



Public: Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

garantir la sécurité sanitaire de vos repas



Intervenant: Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments



## **PROGRAMME**

# POURQUOI LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE?

- Le monde microbien et les TIAC
- Le contexte règlementaire actuel : les exigences essentielles et comment y répondre
- > Définition et importance de l'hygiène

# APPLICATION DES GRANDS PRINCIPES D'HYGIÉNE **SELON LA MÉTHODE DES 5M**

- Milieux: les locaux (marche en avant dans l'espace et le temps)
- Matériel: disposition, propreté et rangement
- Main d'œuvre : l'hygiène du personnel
- Méthode de travail : l'organisation en cuisine
- Matières : la gestion des produits

## **COMMENT INTÉGRER LES BPH À LA MÉTHODE** HACCP

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÉNE À CHAQUE

- Réception, vérification des matières premières
- > Stockage réfrigéré et ambiant
- > Préparations préliminaires : déconditionnement, décongélation...
- Préparations froides
- > Cuisson, refroidissement et remise en température
- Distribution et service
- Gestion des excédents alimentaires
- Gestion des déchets
- > Nettoyage et désinfection des postes et des locaux

# LES AUTOCONTROLES À APPLIQUER



en classe virtuelle

Prix 2022 755 € H T

(TVA en sus)

# Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)



# **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Lister les éléments réglementaires constituants un Plan de Maîtrise Sanitaire
- > Analyser les risques sanitaires de son activité selon la méthode HACCP
- > Rédiger les processus du PMS
- > Déterminer les autocontrôles pour garantir la sécurité des aliments



Public: Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis : connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration



Intervenant: Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments



# **PROGRAMME**

# **QU'EST CE QU'UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE** (PMS)?

- ) Les objectifs
- Les éléments du PMS

# RAPPEL DES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES LIÉES

# LES OUTILS POUR CONSTRUIRE SON PMS:

- Le diagnostic hygiène pour recenser et évaluer les bonnes pratiques d'hygiène
- Le diagnostic HACCP pour identifier ses CCP
- Le diagnostic traçabilité pour élaborer sa procédure de retrait/rappel
- > Le plan d'action pour mettre en œuvre les éléments du PMS et faire évoluer son système HACCP

# SAVOIR UTILISER LES OUTILS POUR CONSTRUIRE SON PMS

# **ÉTUDES DE CAS EMPRUNTES À LA RESTAURATION:**

- > Initiation à la rédaction des procédures relatives à l'hygiène
- Initiation à la rédaction des procédures fondées sur les principes HACCP
- Initiation à la rédaction des procédures de tracabilité et de gestion des produits non conformes
- Utilisation de classeurs «spécial PMS» pour organiser les documents





# **SÉCURITÉ DES ALIMENTS**

# garantir la sécurité sanitaire de vos repas



# Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer



# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Préparer la conduite d'un audit pour vérifier l'efficacité de son PMS
- > Analyser ses documents pour améliorer son système
- > Exploiter les résultats des autocontrôles du PMS pour définir un plan d'amélioration



Public: Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Connaissance de la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire



Intervenant: Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments



#### **PROGRAMME**

# RAPPEL DES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES LIÉES **AUX PMS**

- › Le positionnement du Plan de Maîtrise Sanitaire et du système HACCP par rapport aux exigences de la réglementation en vigueur
- Les rappels sur les grands principes de la méthode HACCP et la notion de PRPop
- Le point sur le système de traçabilité du PMS

# IMPORTANCE DU SYSTÉME DOCUMENTAIRE DANS LE PMS ET DE SA GESTION AU QUOTIDIEN

- Les différents types de documents
- L'identification, classification
- Les modalités de diffusion et de révision
- › L'archivage et la destruction

# **EXPLOITATION DES DIFFÉRENTS PLANS D'AUTOCONTRÔLES**

- > L'analyse des enregistrements des données (temps/ températures...)
- L'interprétation des analyses microbiologiques
- > Le suivi des actions correctives et les plans d'amélioration continue

## **FOCUS SUR DEUX OUTILS DE SUIVI ET D'AMÉLIORATION DU PMS:**

- › Le diagnostic hygiène
- L'audit interne et l'initiation à l'audit HACCP : préparation de l'audit, construction du guide d'audit, entrainement à la formulation des écarts, l'élaboration des plans d'actions



# 2 jours soit 14 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

# **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

Prix 2022

985 € H.T.

(TVA en sus)

# Gérer les allergènes alimentaires en collectivité



# **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Identifier les caractéristiques et les conséquences des allergies alimentaires
- > Mettre en œuvre les règles d'accueil des personnes allergiques
- > Appliquer les pratiques de préparation et de services des repas prenant en compte les allergènes



Public: Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Diététicien nutritionniste Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments



# **PROGRAMME**

# COMPRENDRE LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

- > Définitions et mécanismes des allergies, intolérances, allergies croisées
- > Epidémiologie de l'allergie alimentaire et allergènes les plus fréquents en France
- Comment prendre en charge une personne allergique : réaime d'éviction...
- Conséquences de la consommation d'un allergène alimentaire (notion de gravité)
- Pourquoi y-a-t-il une recrudescence des allergies : effet de mode et réalité des régimes « sans »

# GÉRER LE RISQUE ALLERGÉNE

- > Le point sur la règlementation en vigueur
- › Les obligations prévues par le règlement INCO
- Le projet d'accueil individualisé (PAI)
- L'approche HACCP pour la gestion du risque allergène et les précautions à prendre : choix des fournisseurs, règles de stockage des produits, importance des fiches techniques. le respect du nettovage et de la désinfection, sensibilisation des opérateurs...
- Informations à destination du consommateur : Quoi? Comment?



2 jours soit 14 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

# **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

Prix 2022

985 € H.T.

(TVA en sus)

<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

# COLO9 L'équilibre alimentaire au goût du jour



# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier le comportement alimentaire intuitif
- > Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins
- > Appliquer ses principes dans le choix des aliments consommés et pour construire des menus



conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives

Public: Professionnels de restauration collective, professionnels de santé ou collaborateurs concernés. par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Diététicien nutritionniste



#### **PROGRAMME**

# **VOIR AU TRAVERS DES ALIMENTS POUR MIEUX** LES COMPRENDRE

- La balance énergétique : apport et dépenses
- Le point sur les aliments par le biais des nutriments
- Les protéines, les glucides, les fibres, les lipides, les minéraux et vitamines

#### **LES GROUPES D'ALIMENTS**

- Les 9 groupes d'aliments
- Les repères du PNNS

# **DES EMBALLAGES DE PLUS EN PLUS INFORMATIFS**

> Savoir lire et comprendre un étiquetage

#### **OPTIMISER SON ALIMENTATION**

- La recherche d'équilibre alimentaire au travers des menus et les modes de cuisson
- Les besoins alimentaires plus spécifiques

## SAVOIR LIRE LES MESSAGES ET DÉCRYPTER LES IDÉES RECUES EN MATIÉRE DE BONNE ALIMENTATION

> Table-ronde : questions-réponses



# Le moment du repas pour les personnes âgées



# 🍼 OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Analyser les spécificités du comportement alimentaire des personnes âgées
- > Intégrer les besoins nutritionnels spécifiques dans l'élaboration des menus
- > Déterminer les points pour améliorer l'accompagnement alimentaire de votre structure



Public: Professionnels de restauration collective, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Diététicien nutritionniste



# **PROGRAMME**

# **EQUILIBRE ALIMENTAIRE, BESOINS NUTRITIONNELS ET COMPORTEMENTS SPECIFIQUES DES PERSONNES AGEES**

- 'L'équilibre alimentaire en pratique, les besoins alimentaires spécifiques
- La personne âgée : un sujet à risque de dénutrition

## **LA RESTAURATION:** UNE PRESTATION DE SOIN, D'HÔTELLERIE **ET D'ANIMATION**

- ' Personne âgée et risque nutritionnel
- La perception sensorielle et l'acceptabilité des aliments

# LA QUALITÉ RELATIONNELLE AU MOMENT DU REPAS

# OPTIMISER L'ACCOMPAGNEMENT ET AGIR SUR LA MISE EN VALEUR DES ALIMENTS / PREPARATIONS

- Favoriser envie et plaisir de manger
- Prévenir le risque nutritionnel
- 'Témoignages et pratiques

# **ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMELIORATION**

- ' Analyse de cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- Proposition de plans d'amélioration





# DIÉTÉTIQUE

# conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives



# Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée

# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les raisons de l'adaptation de l'alimentation en texture modifiée pour le patient ou le résident
- > Intégrer les impératifs sanitaires et nutritionnels de ces préparations
- > Adapter ses recettes et menus en textures modifiées



Public: Personnel de restauration collective, diététiciensnutritionnistes ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Pas de préreguis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenants: Diététicien-orthophoniste Ingénieur en restauration



## **PROGRAMME**

# LES HACHÉS ET LES MIXÉS : **DES ENTRÉES AUX DESSERTS**

- › Définition des aliments à textures modifiées
- Choix du matériel adapté à la réalisation des hachés
- Méthodologie de la réalisation des hachés et mixés : fiches techniques

## **ASPECT SANITAIRE DE LA RÉALISATION DES HACHÉS ET DES MIXÉS**

- > Respecter les chaines du froid et du chaud : de la cuisine jusqu'au service
- > Penser l'organisation de la fabrication
- › Augmenter la durée de vie des mixés et hachés
- > Conséquences organoleptiques des re-cuissons

#### **ASPECTS DIÉTETIQUES**

- ) Identifier l'intérêt pour le patient ou le résident des textures modifiées
- > Calculer les valeurs nutritionnelles des préparations
- > Comprendre les intérêts des enrichissements pour les patients ou les résidents
- > Connaître les produits courants d'enrichissements en protéines et en énergie

# **ASPECTS ORGANOLEPTIQUES (ATELIER**

- > Penser et réaliser des recettes hachées et mixées
- Mesurer l'impact du hachage et mixage à travers la dégustation des préparations
- Mettre en valeur les mixés et hachés lors du dressage

Apporter les menus et fiches techniques de sa structure



# 3 jours soit 21 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

# **Paris**

dans un atelier culinaire

Prix 2022

1250 € H.T.

(TVA en sus)

# Concilier besoins et préférences alimentaires chez l'enfant



# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Énumérer les étapes clefs de la construction du comportement alimentaire chez l'enfant
- > Reconnaître l'évolution de l'alimentation du nouveau-né à l'adolescent
- > Utiliser des outils pratiques pour accompagner les repas des enfants



Public: Professionnels de restauration collective, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Diététicien nutritionniste



# **PROGRAMME**

# LES BESOINS NUTRITIONNELS DU NOURRISSON À L'ADOLESCENT

- L'évolution des besoins nutritionnels en macro et micronutriments
- > Végétarisme et croissance : quels points d'attention pour veiller à une bonne couverture des besoins nutritionnels (vitamines B12 et fer)

## LES ÉTAPES DE LA DIVERSIFICATION **ALIMENTAIRE:**

- › La diversification classique
- › La diversification menée par l'enfant : découverte de cette approche adaptée à certains petits mangeurs

## LA CONSTRUCTION ET L'ÉVOLUTION DU **COMPORTEMENT ALIMENTAIRE**

- › Développement du goût : du fœtus à l'enfant
- La période de néophobie : la comprendre pour mieux l'accompagner
- > Les déterminants des préférences alimentaires de l'âge adulte
- > Les fondamentaux de l'éducation au goût pour développer le répertoire alimentaire des enfants
- Découverte des outils existants de l'éducation au goût
- Co-construction d'un atelier destiné aux enfants



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

# RESTAURATION EN COLLECTIVITÉ

# conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives

# COL01

# Améliorer vos menus grâce à l'équilibre nutritionnel



# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Connaître les nutriments pour comprendre la classification du GEM RCN
- > Utiliser les grilles de fréquence comme outil de construction des menus
- > Organiser un suivi documentaire (fiches techniques, recettes, archivage...) pour valoriser la démarche de suivi nutritionnel



Public: Personnel de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème.



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiquess



Intervenant: Diététicien nutritionniste



## **PROGRAMME**

#### **NUTRITION, DIÉTÉTIQUE ET ACTE ALIMENTAIRE**

- La qualité vue par le consommateur
- L'acte alimentaire, la culture alimentaire, les préférences alimentaires
- › L'environnement du mangeur

#### LES ALIMENTS À LA LOUPE

- > Précisions pratiques sur les aliments et les nutriments
- Les repères de consommation du PNNS
- Le plan alimentaire et ses adaptations

# L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE POUR UNE PLEINE SANTÉ RECOMMANDATIONS ET NORMES **ACTUELLEMENT EN VIGUEUR CONCERNANT LA** PRESTATION RESTAURATION EN COLLECTIVITÉ

- > Constats, priorités et points clés des recommandations
- Décrets et arrêtés sur la qualité nutritionnelle des repas
- > Information, éducation, animation autour
- > Réflexion et plan d'action

#### À NOTER ·

Vous pouvez apporter le plan alimentaire et les menus de votre établissement si vous le souhaitez.



985 € H.T. (TVA en sus)

# COLO2 Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus



# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Repérez les intérêts nutritionnels des aliments d'origine animale et végétale
- > Inclure de nouveaux aliments dans ses recettes
- > Combiner les aliments pour des repas végétariens complets et équilibrés



Public: Personnel de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème.



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Diététicien nutritionniste



# **PROGRAMME**

# L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

- > Penser la qualité globale de l'alimentation
- > L'importance de la diversité alimentaire
- ) Les règles simples de l'élaboration d'un menu et d'un repas équilibrés
- Le choix des aliments pour une meilleure densité nutritionnelle : intérêts des produits céréaliers semicomplets ou complets...
- > Découvrir la nouvelle classification des aliments (Nov. A)

# **COMPARER DES ALIMENTS SOURCES ET RICHES** EN PROTÉINES POUR FAIRE ÉVOLUER SON OFFRE

- Les différents modes alimentaires actuelles
- > Quels intérêts de l'alimentation végétarienne?
- > Évaluer les caractéristiques sensorielles de ses préparations : les bases de la dégustation avec un aliment simple (chocolat)

# **CUISINER VÉGETARIEN EN PRATIQUE**

- > S'inspirer des recettes traditionnelles : cari réunionnais, couscous, biryanis indiens...
- Découvrir de nouveaux ingrédients et aliments (ex : algues, tofu) : dégustation et intérêts?
- > Cuisiner des nouvelles recettes et déguster des repas végétariens simples et à base d'ingrédients spécifiques





# DIÉTÉTIQUE

# conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives



# Le goût : un outil pour améliorer les repas



# **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Identifier les mécanismes de perception du goût
- > Acquérir une méthode de dégustation d'un aliment
- > Définir une action concrète d'amélioration pour participer à la valorisation



Public: Professionnels de restauration collective, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Pas de préreguis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenants: Diététicien nutritionniste Éducateur au goût



## **PROGRAMME**

# FONCTIONNEMENT DES ORGANES SENSORIELS **IMPLIQUES DANS LA DÉGUSTATION**

Notions de physiologie : de la sensation à la perception

## **DÉVELOPPEMENT ET ÉVOLUTION DU GOÛT AU COURS DE LA VIE**

> Différences interindividuelles, rôle de l'apprentissage et préférences alimentaires

# MÉTHODOLOGIE DE DÉGUSTATION SENSORIELLE

- › Étapes chronologiques d'une dégustation impliquant les 5 sens
- Analyse visuelle, olfactive, gustative, tactile et auditive d'un produit alimentaire
- Nature, intensité et temporalité des perceptions

#### **CONSTRUIRE UN LANGAGE COMMUN**

- Les différents modes alimentaires actuelles
- Réalisation d'un profil sensoriel pas à pas avec l'équipe

## **ORGANISER UNE DÉGUSTATION EN INTERNE**

- > Quelques règles fondamentales à respecter
- › Élaboration d'un support adapté pour recueillir les résultats des dégustations



# Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche





# **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Identifier les enjeux de l'acte alimentaire
- > Découvrir les moyens pour développer les capacités du jeune enfant à goûter
- > Reconnaître son rôle en tant qu'animateur du temps du repas
- > Collaborer à développer l'éveil sensoriel et la sociabilité du tout-petit à table



Public: Personnel de la petite enfance et collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Diététicien nutritionniste



# **PROGRAMME**

# L'ACTE ALIMENTAIRE

- > Le comportement alimentaire : sensations alimentaires ou comment préserver l'autorégulation
- > Le temps du repas : découvrir toutes ses dimensions
- Les spécificités de l'alimentation des tout-petits

# **LE GOÛT**

- > Rappel sur les 5 sens et approfondissement sur la physiologie du goût
- › De l'éveil sensoriel à l'éducation au goût
- > Présentation d'ateliers pour les 18 mois 3 ans
- La place du plaisir gustatif dans le repas

# **ACCOMPAGNER LE TEMPS DU REPAS**

- > Reconnaître et investir son rôle en tant qu'animateur du temps du repas
- » Réfléchir sur l'impact des ateliers sur le comportement alimentaire du tout-petit à table
- > Structurer et animer un atelier d'éveil sensoriel
- › Réflexion et plan d'action



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

# PRATIQUES MANAGÉRIALES

# COL10 Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements



# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les responsabilités du magasinier en restauration collective
- > Optimiser la gestion de son magasin : réception, stockage, sorties, contrôles des produits
- > Adopter les bons gestes et postures lors de la manutention



s'approprier des outils au service de votre efficacité professionnelle

Public: Magasiniers de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Pas de préreguis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Formateur Responsable de restauration



#### **PROGRAMME**

# **DÉFINITION DU POSTE DE MAGASINIER**

- › Rôle, responsabilités et contraintes
- ) Importance de la communication : les relations avec la cuisine, les fournisseurs, les différents services

## PROCESSUS DE RÉFÉRENCEMENT **FOURNISSEURS - PRODUITS**

- > Connaissance des produits
- Le point sur les modes d'achat
- Critères de référence et de référencement d'un produit. d'un fournisseur
- La fonction du cahier des charges et des fiches techniques

#### **GESTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

- Programmation des commandes et des livraisons
- Les contrôles à la réception
- > Rangement et stockage des produits
- Les suivis des sorties des marchandises
- La gestion des stocks : importance des inventaires

## **GESTES ET POSTURES - PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL**

#### À NOTER ·

Vous pouvez apporter les documents de votre structure en lien avec la thématique



# Formateur occasionnel: construire et animer efficacement une formation



# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Fixer des objectifs pédagogiques à l'aide de règles simples
- > Préparer une action de formation et son scénario pédagogique
- > Identifier les méthodes et techniques pédagogiques adaptées pour rendre vivantes les séquences d'animation



Public: Tout professionnel concerné par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Formateur certifié CP FFP « concevoir, animer et évaluer une action de formation : former des adultes »



# **PROGRAMME**

# QU'EST-CE QUE FORMER?

- › Définition et vocabulaire
- ) Importance du contexte
- Notions de savoir, aptitude, capacité et compétence

# **COMMENT FIXER DES OBJECTIFS** PÉDAGOGIQUES?

- > Les différents niveaux d'objectifs
- > Notion de progression pédagogique
- > Comment formuler un objectif

# **CONCEVOIR UNE ACTION DE FORMATION**

- > Construire un scénario pédagogique
- › Choix de la stratégie pédagogique
- > Quelle démarche, quelles méthodes pédagogiques?
- Les différentes techniques et outils pédagogiques
- › Élaboration d'une séquence de formation

# ANIMER UNE SÉQUENCE DE FORMATION

- › La dynamique de groupe
- Les fonctions de l'animation
- Importance du démarrage d'une formation
- Les techniques d'animation

# L'ÉVALUATION EN FORMATION

- Le sens de l'évaluation
- Les 4 niveaux d'évaluation
- ) Les 3 fonctions de l'évaluation



\* Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021



RESTAURATION EN COLLECTIVITÉ

# PRATIQUES MANAGÉRIALES

# s'approprier des outils au service de votre efficacité professionnelle



# Management de proximité : communiquez avec vos équipes



- > Se positionner par rapport aux styles de management
- > Utiliser les outils de motivation d'équipe
- > Organiser la communication pour responsabiliser ses collaborateurs



Public: Professionnels de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Formateur spécialiste de la restauration collective



## **PROGRAMME**

# LES CONDITIONS D'EFFICACITÉ DE LA COMMUNICATION

- > S'exprimer et communiquer
- S'adapter à son interlocuteur
- Argumenter: les attitudes de Porter, reformulation et feed-back
- ) L'écoute active

#### **SAVOIR S'AFFIRMER**

- Mieux se connaître pour savoir s'affirmer
- > Importance de l'autorité

#### LES STYLES DE MANAGEMENT

- › Points forts et limites de chaque style
- › La caisse à outils du manager

#### IMPORTANCE DU TRAVAIL EN ÉQUIPE

- › La négociation et la délégation des taches
- > L'animation d'équipe et les clés de la motivation
- > Briefing et débriefing du service de restauration

## À NOTER:

Réalisation de nombreux exercices pratiques et de mises en situation



# Gestion de conflits en restauration





# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Repérer les différentes sources de tensions pour les anticiper
- > Adapter mon mode de communication verbale et non verbale aux situations
- > Mettre en place une stratégie positive de résolution de conflit



Public: Professionnels de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème

Prérequis : Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant : Formateur spécialiste en gestion de conflits



# **PROGRAMME**

# LA NATURE DES CONFLITS ET DES TENSIONS

- › Différencier problème, tension, crise et conflit
- › Qu'est-ce qu'un conflit? Faut-il éviter les conflits?
- ) Le conflit comme facteur d'amélioration
- Les principales sources des conflits en entreprise
- Caractériser la nature et le niveau du conflit

## MIEUX SE CONNAÎTRE POUR MIEUX RÉSOUDRE LES CONFLITS

- L'enchaînement de ses réactions face aux conflits
- > Identification de son mode d'intervention dominant (auto-diagnostic).
- Les différentes stratégies (évitement, confrontation, compromis).

# **UNE DÉMARCHE, DES OUTILS POUR TRAITER** ET SORTIR D'UN CONFLIT

- › La boîte à outils des managers
- > Les différentes étapes pour une négociation constructive
- Mettre en place de nouvelles règles du jeu
- › Consolider la sortie de conflit
- › Assurer le suivi
- > Entretenir la cohésion de l'équipe

# À NOTER:

Réalisation de nombreux exercices pratiques et de mises en situation



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

# **ALIMENTATION RESPONSABLE**

Aujourd'hui en tant que citoyen, dirigeant, salarié, nous sommes tous amenés à modifier nos modes de consommation, de production et de transformation. Pour permettre à chacun d'accéder à ce mieux-vivre, les entreprises s'engagent dans des démarches d'alimentation durable et font valoir leur responsabilité sociétale. On voit apparaître dans nos organisations de nouveaux métiers tels que responsable RSE, coordinateur développement durable, ou chef de projet en alimentation durable.

Pour répondre à ces besoins d'une économie plus verte et durable et accompagner vos métiers dans ces évolutions, venez découvrir notre offre de formation «Alimentation Responsable».

Elle s'articule autour de 9 formations complémentaires pour permettre à chacun d'évoluer selon ses objectifs et ses projets. Elles s'adressent à toute personne qui souhaite acquérir des connaissances et développer ses compétences pour mener un projet d'alimentation responsable et aider son entreprise à réussir sa transition éco-sociétale.

Pour celles et ceux qui souhaitent se lancer dans ces nouveaux défis, nous avons créé une offre parcours compétences spécifique (p. 44)

N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus!

# FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

PARCOURS COMPÉTENCES				
	Référent Alimentation Responsable	11 jours	44	
ALIMENTATION RESPONSABLE : adopter des solutions pour une alimentation durable				
	ALR01 Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable	2 jours	44	
	ALRO2 Introduire des produits vertueux (SIQO, local) dans ses achats alimentaires	2 jours	45	
	ALR03 Lutter contre le gaspillage alimentaire	2 jours	45	
	ALR04 Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable	2 jours	46	
	ALR05 Adopter les gestes éco-responsables en restauration	2 jours	46	
	ALR06 Manager son projet d'alimentation durable	3 jours	47	
	ALR07 Economie circulaire et restauration collective	1 jour	47	
	ALR08 Mettre en place une démarche RSE pour une restauration responsable	2 jours	48	
*	ALR09 Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective	1 jour	48	







**DEVENEZ RÉFÉRENT ALIMENTATION RESPONSABLE** 

**Durée 11 jours** 

ALRO1 (2 jours)

Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable

ALRO2 (2 jours)

Introduire des produits vertueux (SIQO, local, circuit court...) dans ses achats alimentaires

ALRO3 (2 jours)

Lutter contre le gaspillage alimentaire

ALRO4 (2 jours)

Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable

ALRO6 (3 jours)

Manager son projet d'alimentation durable



En tant qu'acteur de l'alimentation, vous êtes ou vous souhaitez vous engager dans un projet pour favoriser l'alimentation responsable. Pour vous aider à acquérir les connaissances et les compétences nécessaires à la réalisation de ce projet, nous vous proposons un PARCOURS COMPÉTENCES vous permettant de devenir Référent Alimentation Responsable.

Le parcours est constitué de 5 formations complémentaires issues de notre offre cataloque. Les formations ont lieu en présentiel ou en classe virtuelle selon la modalité choisie. Vous pouvez suivre chaque formation indépendamment les unes des autres.

> Voir le détail de l'organisation pédagogique et de la validation du parcours p. 34

# Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable



# 🕝 OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les caractéristiques d'une alimentation responsable
- > Définir la feuille de route du projet alimentation responsable dans son entreprise
- > Diagnostiquer les freins et les leviers de son organisation
- > Établir un plan d'actions concrètes pour une alimentation plus responsable



Public: Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème

Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Formateur spécialisé en alimentation responsable



# **PROGRAMME**

# LES 3 AXES D'UNE ALIMENTATION RESPONSABLE

- > Durabilité des approvisionnements
- > Evolution des pratiques alimentaires
- > Lutte contre le gaspillage alimentaire

# LES OBLIGATIONS POUR LES ENTREPRISES **DE LA RESTAURATION**

- ) La loi FGALIM
- Le PNNS 4 et le PNA 3

# FEUILLE DE ROUTE DE SON PROJET D'ENTREPRISE

- Les outils du management de projet
- > Implication de la direction
- > Communication interne et externe

# DIAGNOSTIC POUR METTRE EN PLACE UNE **DÉMARCHE D'ALIMENTATION RESPONSABLE**

- > Etat des lieux de l'existant
- > Outils pour l'autodiagnostic par pilier
- > Freins et leviers d'actions

# **ACTIONS CONCRÈTES POUR UNE ALIMENTATION RESPONSABLE**

- > Exemples d'entreprises engagées
- > Organisation de son plan d'actions



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

# Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires



# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Formaliser les critères techniques pour l'achat et l'approvisionnement alimentaire en produits vertueux
- > Construire les documents essentiels pour introduire l'approvisionnement en produits vertueux dans son établissement



Public: Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Pas de préreguis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant : Formateur spécialisé en gestion de la restauration collective



## **PROGRAMME**

#### S'APPROVISIONNER EN PRODUITS VERTUEUX

# Atelier 1 : Présentation des spécifications techniques des produits vertueux

- › Calibre, Grammage, Variété
- > Mode de production, Conditionnement

#### Atelier 2 : La fiche technique et la fiche recette

- › Composante du repas
- > Typologie de consommateurs, Midi ou soir
- > Ingrédients, Grammage
- > Fournisseur, Coût
- Mode de production, Prix de revient

#### Atelier 3: Le bon de commande

- > Date, Ingrédients, Grammage
- › Référence fournisseur. Coût
- ) Date de livraison

#### **FARRIQUER AVEC DES PRODUITS VERTUEUX**

#### Atelier 4 : La tracabilité

- Les points clés à maîtriser en matière de traçabilité
- > Le contrôle à réception
- > Le suivi du stockage
- Les enregistrements en production

# Atelier 5: Le planning de production

- » Matières premières
- > Matériel de production
- > Personnel
- > Durée de l'action

# Atelier 6: Rechercher de nouveaux produits

Dupliquer la méthode enseignée dans les ateliers 2 à 6 pour d'autres produits



# 2 jours soit 14 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

# **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

Prix 2022

985 € H.T.

(TVA en sus)

# Lutter contre le gaspillage alimentaire



# OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Comprendre les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en collectivité
- > Diagnostiquer l'organisation pour repérer les axes de progrès
- > Mettre en place des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire



Public: Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant : Chargé de mission ADEME pour la lutte contre le gaspillage alimentaire - Formateur en alimentation durable



# **PROGRAMME**

# LES ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Les définitions en lien avec le gaspillage alimentaire
- > Etat des lieux et chiffres
- ) La règlementation sur les biodéchets
- Les acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire

# **DIAGNOSTIC: AUTO-ÉVALUER SON ÉTABLISSEMENT**

- ) Les outils existant et leur mise en œuvre
- Les postes à analyser : achat, cuisine, consommation
- > Estimation et interprétation du diagnostic

# STRUCTURER SA DÉMARCHE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Identifier les causes du gaspillage
- › Construire un plan d'action
- > Définir ses objectifs prioritaires
- Lister les postes et envisager les actions
- Mobiliser les acteurs
- Mettre en œuvre les actions sélectionnées
- › Pérenniser la démarche en intégrant les actions dans l'organisation

# PARTAGE D'EXPERIENCES

> Présentation de différentes visions (tri, recyclage, don...) et actions possibles



# 2 jours soit 14 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

# **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

Prix 2022

985 € H.T. (TVA en sus)

# ADOPTER DES SOLUTIONS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE



# Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable



# **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les enjeux des pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement
- > Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme
- > Établir des menus équilibrés pour un impact positif sur la santé dans le respect des recommandations de l'alimentation durable



Public: Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques



Intervenant: Ingénieur conseil en nutrition



#### **PROGRAMME**

#### **ÉVOLUTION DES HABITUDES DE CONSOMMATION**

- > Historique depuis 50 ans
- La culture alimentaire et l'environnement du repas
- > Déterminants des préférences alimentaires

## **COMPOSITION DES ALIMENTS: DÉFINITIONS ET RÔLES**

- > Les groupes d'aliments
- > Les nutriments : protéines, glucides, lipides, vitamines et minéraux

# **RECOMMANDATIONS NATIONALES**

- > PNNS 4 et PNA 3
- ) ANSES
- ) ADEME

## **ENVIRONNEMENT ET SANTÉ**

- Polluants
- > Perturbateurs endocriniens
- Nanoparticules
- > Produits ultra-transformés

#### **CRÉATION DE MENUS ÉQUILIBRÉS ET DURABLES**

- › Choix des matières premières
- > Préparation, Cuisson et Conservation des produits
- > Variétés et quantités adaptées à la population cible



# 2 jours soit 14 h

Voir date sur le site internet www.ssha.asso.fr

# **Paris**

dans nos locaux ou en classe virtuelle

Prix 2022

985 € H.T.

(TVA en sus)

# Adopter les gestes éco-responsables en restauration



# **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- > Appréhender l'impact de l'Homme sur son environnement
- > Mettre en place les gestes du quotidien respectueux de l'environnement
- > Adopter une attitude responsable en restauration : tri des déchets, gestion des consommables, économie d'eau et d'énergie, etc.



Public: Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant : Formateur spécialisé en alimentation responsable



# **PROGRAMME**

# LE DEVELOPPEMENT DURABLE: **DE QUOI PARLE-T-ON?**

- › L'origine du développement durable
- > Les différents piliers : environnement, social, économique
- > La règlementation environnementale

# IMPACT DE L'HOMME SUR L'ENVIRONNEMENT

- > Consommation des ressources
- > Pollutions
- > Emissions de gaz à effet de serre (GES)

# **ECO-GESTES POUR UNE ATTITUDE RESPONSABLE EN RESTAURATION**

- > Tri et recyclage des déchets
- > Economie d'énergie
- > Economie d'eau
- > Gestion des consommables
- > Diminution des pollutions (produits chimiques, GES, gaspillage alimentaire...)

## **CONSTRUIRE UN PLAN D'ACTION PARTAGE D'EXPERIENCES**

> Présentation de différentes visions et actions en fonction des types d'établissement



<sup>\*</sup> Prix 2021 : se référer aux tarifs du catalogue 2021

# Manager son projet d'alimentation durable



# **OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES**

- > Définir, organiser et suivre l'avancement du projet
- > Mobiliser l'ensemble des acteurs proiet pour développer leur collaboration
- > Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication



Public: Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Connaissance de base sur les 3 piliers de l'alimentation responsable



Intervenant : Formateur spécialisé en alimentation responsable



#### **PROGRAMME**

# RÔLES ET RESPONSABILITES DU MANAGER **FONCTIONNEL:**

- > Périmètre de responsabilité et charge de contribution
- > Gestion du temps
- > Comité de pilotage
- > Coordination du projet

#### LA MOBILISATION ET LA MOTIVATION

- > Facteurs clés de la réussite d'un projet
- > Réunion de lancement pour impliquer
- › Animation de réunions de suivi avec l'équipe projet

# **PRÉVENTION DES FREINS ET CONFLITS**

- Analyse de risques du projet : SWOT, 5M
- › L'entretien de recadrage

#### COMMUNICATION ET IMPLICATION

- Le guestionnement et la reformulation
- ) L'écoute active
- Le langage verbal et non-verbal
- > La valorisation par les encouragements

#### **FEUILLE DE ROUTE D'UN PROJET**

- Définition des objectifs : SMART
- > Planification et gestion du temps : Diagramme de GANTT
- > Tableau de bord de suivi du projet
- Définition et suivi des indicateurs de réalisation

# À NOTER :

Participation à de nombreuses mises en situation et jeux de rôle



# Paris

dans nos locaux ou en classe virtuelle

> Prix 2022 1225 € H.T.

(TVA en sus)

# Économie circulaire et restauration collective



# 🕝 OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Comprendre le concept d'économie circulaire
- > Explorer de nouvelles opportunités durables pour son entreprise



Public: Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Formateur consultant en environnement



# **PROGRAMME**

# **DEFINITION: L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE**

- Les principes de l'économie circulaire : réduire, réparer, recycler
- Les 7 piliers fondateurs

# **ENJEUX DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE POUR** L'ENTREPRISE DE RESTAURATION

- ) Générateur de croissance
- > Créateur d'emplois
- > Réducteur de l'impact environnemental

# **POUVOIRS PUBLICS: RÉGLEMENTATION ET AIDES**

- > Politiques européennes
- > Financements

# L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS SON ENTREPRISE

- › Autodiagnostic de l'existant
- > Exemples d'actions en faveur de l'économie circulaire : approvisionnement durable, éco-conception, réemploi, recyclage, valorisation énergétique.





# ADOPTER DES SOLUTIONS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE



# ALRO8

# Mettre en place une démarche RSE pour une restauration responsable



# **Ö** OBJECTIFS PÉDAGOGIOUES

- > Identifier les enjeux d'une démarche de responsabilité sociétale des entreprises(RSE)
- > Définir des actions concrètes pour chaque pilier de la RSE
- > Communiquer efficacement sur sa démarche



Public: Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème



Préreguis: Pas de préreguis scientifiques ou techniques spécifiques



Intervenant: Consultant RSF



# **PROGRAMME**

# **POURQUOI ENGAGER MON ENTREPRISE DANS UNE DÉMARCHE RSE?**

- > Les attentes des parties prenantes
- > Les bénéfices de la démarche à court et long terme

#### LES 4 PILIERS DE LA RSE :

- > Environnement
- Social
- > Sociétal et éthique
- Economique

# **LES OUTILS DE LA RSE**

- Les 17 objectifs de développement durable de l'ONU
- La norme ISO 26000
- > Le cadre réglementaire

#### DIAGNOSTIC ET PRÉCONISATIONS

- > Etat des lieux dans son entreprise
- > Coordination d'un plan d'actions
- > Identification d'un comité de pilotage
- > Mesures d'impact des actions

#### LA COMMUNICATION ET LA FORMATION

- Des équipes en interne
- > Des parties prenantes externes
- > Valorisation des engagements et des résultats



# Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective



(TVA en sus)



# **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- > Connaitre ses obligations en tant que professionnel de la restauration sur l'utilisation du plastique
- > Choisir et mettre en œuvre les solutions les plus adaptées à sa situation professionnelle pour le conditionnement des préparations culinaires



**Public:** Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème



Prérequis: Pas de prérequis



Intervenant : Formateur spécialisé en alimentation durable



# **PROGRAMME**

# **ACTUALITÉ RÉGLEMENTAIRE EN LIEN AVEC** L'UTILISATION DU PLASTIQUE EN RESTAURATION

- ) La loi AGEC
- › Actualités réglementaires

## IMPACT DU PLASTIQUE SUR L'ENVIRONNEMENT **ET LA SANTE**

- Pollutions
- > Perturbateurs endocriniens

# **ALIMENTARITÉ ET ALTERNATIVES AU PLASTIQUE** À USAGE UNIQUE

- Consigne
- > Recyclage
- > Retours d'expériences

# **CHOISIR LA SOLUTION ADAPTÉE À SA SITUATION**

- › Outils d'aide à la décision
- > Réflexions et mise en œuvre



# Quelques chiffres de notre activité formation pour l'année 2020\*

Nous avons formé	895 stagiaires	représentant  9 068 heures de formation
Les chiffres pour nos formations	30 thématiques 32 sessions proposées	2,21 jours de durée moyenne
inter-entreprises	12 sessions en classe virtuelle	7,67 stagiaires par groupe
Nos clients nous recommandent à	<b>91,9%</b> en inter-entreprise Taux de retour <b>70,6</b> %	100% en intra-entreprise Taux de retour 40,5 %

En 2020, d'après les rapports d'évaluation transmis par notre prestataire FORMAEVA nous avons mesuré grâce aux retours de nos stagiaires,

les indicateurs qualité de nos formations inter-entreprises.

88,3%

Satisfaction Globale (Réaction\*)

62,6 %



Utilisation des acquis de la formation (Transfert\*)

79,5 %



Atteinte des objectifs pédagogiques (Apprentissage\*)

FORMAEVA

\*selon les niveaux du modèle Kirkpatrick



# www.ssha.asso.fr

Pour simplifier vos démarches administratives vous pouvez vous inscrire:

- > directement en utilisant le formulaire en ligne
- ) ou en **téléchargeant sur notre site** le bulletin à remplir et à envoyer par mail

# isa@ssha.asso.fr

Nous intégrons des outils digitaux (questionnaires, jeux, vidéos...) dans nos formations présentielles pour faciliter et rendre plus ludique les moments d'apprentissage.

Certaines de nos formations seront ouvertes progressivement en suivi à distance en classe virtuelle, contactez-nous pour en savoir plus au 01 43 25 11 85



# Catalogue des formations 2022

La formation au cœur des métiers de l'alimentation

isa@ssha.asso.fr Tél. 01 43 25 11 85 16 A rue de l'Estrapade **75005 PARIS** 

www.ssha.asso.fr

SSHA Association reconnue d'utilité publique SIREN: 784 259 947 - APE 8559A





























les acteurs de la compétence



