Catalogue des formations 2023



La formation au cœur des métiers de l'alimentation









FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

NUTRITION CHNIQUE	
ALIMENTATIONS THERAPEUTIQUES	9
Appréhender les implications nutritionnelles des pathologies	
COMPORTEMENT ALIMENTAIRE	4
Accompagner les patients dans leur alimentation	
PRATIQUES PROFESSIONNELLES	5
Approfondir ses compétences	
DIÉTÉTICIENS-NUTRITIONNISTES LIBERAUX	4
Une offre adaptée pour les libéraux	C
one office adapted pour les insertation	
RESTAURATION EN COLLECTIVITÉ	
SÉCURITÉ DES ALIMENTS.	7
Garantir la sécurité sanitaire de vos repas DIÉTÉTIQUE	-
Conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives	
conjugaci process of ordering positives	
ALIMENTATION RESPONSABLE	
ALIMENTATION RESPONSABLE	8
Adopter des solutions pour une alimentation durable	
COMPETENCES TRANSVERSALES	
COMPETENCES TRANSVERSALES.	9
S'approprier des outils au service de votre efficacité professionnelle	
COMMENT S'INSCRIRE	10
COMMENT 3 INSURING.	











Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
Aliment	ations thérapeutiques : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies			
NCL12	Alimentations thérapeutiques : les nouveaux régimes • 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	27-28 mars	2 jours	995 €
NCL10	Dénutrition et alimentation artificielle Démontrer les principes et les conditions réussies d'une alimentation artificielle Organiser la prise en charge diététique des patients de l'hôpital au domicile Argumenter sur les choix nutritionnels adaptés aux patients	22-24 mars 9-11 oct (D)	3 jours	1 280 €
NCL06	Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte • Identifier les liens entre nutrition et préventions primaire et tertiaire • 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	30-31 mai 2-3 oct (D)	2 jours	995 €
NCL14	Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques • 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	22-24 mai	3 jours	1 280 €
NCL09	Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales 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	12-14 juin	3 jours	1 280 €
NCL04	La diététique des maladies cardio-vasculaires • 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	9-10 nov	2 jours	995 €
NCL03	Le diabète chez l'adulte Identifier les spécificités des prises en charge du diabète : type I, 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	5-7 avril	3 jours	1 280 €
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	22-24 mai 18-20 sept	3 jours	1 280 €
NCL01	Spécial pédiatrie: Prise en charge diététique de l'obésité 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	21-22 sept	2 jours	995 €
NCL02	Spécial pédiatrie: Prise en charge diététique du diabète 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	25-26 sept	2 jours	995 €
NCL31	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	8 juin	1 jour	585 €
NCL11	Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaires 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 Appliquer les règles de gestion du risque allergique en collectivité	5-7 juin	3 jours	1 280 €
NCL08	La prise en charge diététique des troubles de la déglutition • Expliquer la physiopathologie de la déglutition • Identifier les signes d'alerte des troubles de la déglutition • Participer au dépistage des troubles de la déglutition • Mettre en pratique l'accompagnement adapté pour prévenir les troubles de la déglutition	27-29 mars 4-6 déc (D)	3 jours	1 280 €
NCL16	IDDSI: La nomenclature internationale des textures modifiées Identifier les trois enjeux des textures modifiées: sécurité, nutrition et plaisir Différencier les niveaux de textures des aliments et des boissons Mettre en pratique les méthodes de mesure des niveaux de l'IDDSI	30 mars 7 déc	1 jour	585 €
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	19-20 juin	2 jours	995 €
NCL15	Alimentation et Alzheimer • Mémoriser les étapes de l'évolution de la maladie sur le comportement alimentaire • Identifier les ressources existantes dans l'accompagnement des patients • Participer à l'adaptation du moment du repas aux besoins de ces malades	12-13 oct	2 jours	995 €



Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
Compor	tement alimentaire: accompagner les patients dans leur alimentation			
PEC07	Obésité et comportement alimentaire : acquérir les fondamentaux • Différencier les comportements alimentaires du normal au pathologique liés à l'obésité • Comparer les différentes prises en soin : de l'équilibre alimentaire à une approche centrée sur les valeurs de la personne • Identifier son profil de mangeur • Discuter la pertinence de la chirurgie bariatrique	11-13 sept	3 jours	1 280 €
PEC17	Obésité et comportement alimentaire : accompagner les TCA • 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	5-6 oct	2 jours	995€
PEC02	Stress et comportement alimentaire : les fondamentaux 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	16-17 mars et 12 mai 28-29 sept et 24 nov	2+1 jours	1 280 €
PEC32	Stress et comportement alimentaire : approfondissement de l'accompagnement • Analyser ses pratiques d'accompagnement dans la gestion des modes mentaux • Faire ressortir les bénéfices pour le patient des techniques pratiques de gestion du stress	15 déc	1 jour	585 €
PEC12	Prise en charge diététique dans les maladies psychiatriques • Identifier les différentes maladies psychiatriques • Reconnaître les mécanismes de l'addiction : apparition, maintien et rechutes • Déterminer les particularités de la prise en soin diététique en psychiatrie	10-11 mai et 26 juin 16-17 oct et 14 dec.	2+1 jours	1 280 €
PEC01	Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire • 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	4-6 oct	3 jours	1 280 €
PEC04	 Image du corps et schéma corporel : accompagner les changements 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 	21-23 juin	3 jours	1 280 €
PEC14	Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 1 • 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	15-16 mai	2 jours	995 €
PEC15	Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 2 • Questionner l'application des principes de la prise en soin des troubles de l'oralité • Déterminer des pistes d'amélioration dans ses pratiques • Analyser ses pratiques pour consolider la prise en soins des patients	15 juin	1 jour	585€
PEC08	L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2 • Identifier les déterminants du comportement alimentaire • Reconnaitre les principes de l'alimentation intuitive • Utiliser la dégustation pour accompagner le mangeur • Mettre en pratique des outils de l'alimentation intuitive pour accompagner la personne • Analyser des situations concrètes pour améliorer ses pratiques professionnelles	3-4 avril et 22 sept 15-16 juin et 8 déc (D)	2+1 jours	1 280 €
PEC20	Accompagner les patients atteints de TCA • 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	27-29 nov	3 jours	1 280 €
PEC09	Pleine conscience et alimentation - niveau 1 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	14-15 mars 25-26 sept (D)	2 jours	995€
PEC19	Pleine conscience et alimentation - niveau 2 • 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	25-26 mai 16-17 nov (D)	2 jours	995€



Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
Pratique	s professionnelles : approfondir ses compétences			
PEC03	Maîtriser son diagnostic diététique et le plan de soins associé • 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	16-17 oct	2 jours	995 €
PEC21	L'entretien diététique : relation d'aide et posture éducative • 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	9-10 mai	2 jours	995€
PEC05	L'entretien motivationnel : les fondamentaux • 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	22-23 nov et 14 dec	2 + 1 jours	1 280 €
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	27-28 nov	2 jours	995€
PEC11	La stratégie paradoxale en entretien diététique • Identifier les freins au changement • Reconnaître les éléments facilitateurs dans cette nouvelle approche • Mettre en pratique la stratégie paradoxale	11-12 mai	2 jours	995 €
PEC10	Manger avec un petit budget • 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	15-16 mai	2 jours	995 €
PEC06	Cohésion d'équipe et communication positive au service du patient • Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles (patients, collègues) • Développer son attitude communicante pour une communication plus efficace et juste • Défendre son point de vue avec diplomatie et souplesse	19-20 oct	2 jours	995 €
PEC13	Intégrer l'aromathérapie en diététique Identifier les bons usages de l'aromathérapie Nommer les indications courantes en aromathérapie	10 nov	1 jour	585€
PEC22	Lecture critique d'un article scientifique en nutrition 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	26 mai	1 jour	585 €
PEC23	Sensibilisation à la recherche clinique en nutrition • Démontrer les prérequis nécessaires pour faire avancer le projet de recherche • Expliquer les étapes d'élaboration du projet de recherche	16 juin	1 jour	585€
PEC24	La douleur : l'intégrer dans la prise en soin des patients • Enumérer les bases de compréhension de la douleur : physiologie et impact psycho-social • Discuter de la place des prises en charge médicales, paramédicales et complémentaires • Expliquer comment aborder le sujet avec les patients	30-31 mai	2 jours	995 €



Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
Diététic	iens-nutritionnistes libéraux			
LIB01	Prise en charge nutritionnelle des patients atteints de cancer • 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	13 mars 1er déc	1 jour	335 €
LIB02	Alimentation contrôlée en FODMAPS - niveau 1 • 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	9 mai	1 jour	335 €
LIB12	Alimentation contrôlée en FODMAPS - niveau 2 • Analyser ses pratiques d'accompagnement dans le syndrome du côlon irritable • Faire ressortir les bénéfices pour le patient pour lever les freins au suivi de cette alimentation thérapeutique	22 juin	1 jour	335 €
LIB03	Diététique et Chirurgie Bariatrique • Identifier les conséquences de la chirurgie bariatrique • Questionner les croyances sur l'obésité et ses traitements • Collaborer à un suivi diététique en équipe pluridisciplinaire	6-7 nov	2 jours	670 €
LIB04	Diététique du sportif - niveau 1 • 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	11 déc	1 jour	335 €
LIB14	Diététique du sportif - niveau 2 • Rappeler les besoins physiologiques des sportifs • Expliquer l'intérêt d'une approche de l'alimentation intuitive adaptée aux sportifs • Mettre en pratique la prise en soin des sportifs pour accompagner la performance	12 déc	1 jour	335€
LIB05	 Troubles de l'oralité en cabinet libéral - niveaux 1 et 2 Identifier les situations à risques favorisant les troubles de l'oralité Reconnaître leurs manifestations cliniques Participer au dépistage en cabinet libéral 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 	14-15 sept	2 jours	670 €



Nutrition Clinique



Restauration Collective



Alimentation Responsable



Compétences Transversales



RESTAURATION COLLECTIVE

Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
Sécurité	des aliments : Garantir la sécurité sanitaire de vos repas			
SA02	Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes • Identifier les différentes catégories de dangers existants en sécurité des aliments • Repérer les bonnes pratiques d'hygiène « étape par étape » de la réception à la consommation • Lister les autocontrôles et les enregistrements clés associés à toutes les étapes	6-7 mars 11-12 sept	2 jours	775 €
SA03	Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité) • 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	8-10 mars 13-15 sept	3 jours	1 270 €
SA05	Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer • 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	23-24 mars 20-21 nov	2 jours	1 010 €
SA08	Gérer les allergènes alimentaires en collectivité 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	20-21 mars 2-3 oct	2 jours	1 010 €
SA10	Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie Identifier les différents dangers sanitaires potentiels lors de la préparation des biberons et leurs conséquences Repérer les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place « étape par étape » et les enregistrements incontournables à renseigner en biberonnerie	29-juin	1 jour	480 €
DIÉTÉTIC	- QUE : Conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives			
COL09	L'équilibre alimentaire au goût du jour • Identifier le comportement alimentaire intuitif • Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme • Appliquer ses principes dans le choix des aliments consommés et pour construire des menus	9-11 oct	3 jours	1 255 €
COL03	Le moment du repas pour les personnes âgées • Analyser les spécificités du comportement alimentaire des personnes âgées • Intégrer les besoins nutritionnels spécifiques dans l'élaboration des menus et recettes • Déterminer les points pour améliorer l'accompagnement alimentaire de votre structure	4-5 déc	2 jours	890€
COL07	Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée 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	13-15 nov	3 jours	1 280 €
COL04	Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant • 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	6-7 déc	2 jours	890 €
COL01	Intégrer les enjeux actuels dans vos menus avec EMApp Identifier les nutriments pour comprendre la classification du GEMRCN Utiliser les grilles de fréquence comme outil de construction des menus équilibrés Organiser un suivi documentaire (fiches techniques, recettes, archivage) pour valoriser la démarche de suivi nutritionnel	12-14 juin	3 jours	1 010 €
COL02	Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus Repérer les intérêts nutritionnels des éléments d'origine animale et végétale Inclure de nouveaux aliments dans ses recettes Combiner les aliments pour des repas végétariens complets et équilibrés	1-2 juin	2 jours	1 010 €
COL05	Le goût : un outil pour améliorer les repas • 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 du repas	8-9 nov	2 jours	905€
COL06	Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche Identifier les enjeux de l'acte alimentaire Découvrir les moyens pour développer les capacités du jeune enfant à goûter Reconnaitre son rôle en tant qu'animateur du temps du repas Collaborer à développer l'éveil sensoriel et la sociabilité du tout-petit à table	6-8 juin	3 jours	1 270 €
COL10	Spécial magasiniers: maîtriser ses approvisionnements 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	16-17 nov	2 jours	1 010 €
COL14	La Diversification Menée par l'Enfant (DME) • Mémoriser les dernières recommandations sur la diversification alimentaire de l'enfant • Énumérer les principes de base d'une Diversification Menée par l'Enfant (DME) • Découvrir des préparations adaptées aux capacités évolutives des enfants • Mettre en pratique un atelier individuel ou collectif auprès des parents ou des professionnels de la petite enfance	18-19 oct	2 jours	905 €



ALIMENTATION RESPONSABLE

Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
Aliment	ation Responsable : adopter des solutions pour une alimentation durable			
ALR01	Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable • 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	13-14 mars 18-19 sept	2 jours	1 010 €
ALR02	Introduire des produits vertueux (SIQO, local) dans ses achats alimentaires • 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	20-21 sept	2 jours	1 010 €
ALR03	Lutter contre le gaspillage alimentaire Lister 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	4-5 avril 12-13 oct	2 jours	1 010 €
ALR04	Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable • 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	6-7 avril	2 jours	1 010 €
ALR05	Eco-gestes en restauration : ayez les bons reflexes • Décrire l'impact de l'Homme sur son environnement • Adopter une attitude responsable en restauration : tri des déchets, gestion des consommables, économie d'eau et d'énergie, etc.	22 nov	1 jour	575 €
ALR06	Manager son projet d'alimentation durable Définir, organiser et suivre l'avancement du projet Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication	6-8 nov	3 jours	1 255 €
ALR07	Économie circulaire et restauration collective • Définir le concept d'économie circulaire • Explorer de nouvelles opportunités durables pour son entreprise	23 nov	1 jour	575 €
ALR08	Mettre en place une démarche RSE pour une restauration responsable • 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	1-2 juin	2 jours	1 030 €
ALR09	Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective • Enumérer 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	30 nov	1 jour	575€

Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
Compét	ences transversales : s'approprier des outils au service de votre efficacité professionnelle			
TSV01	Manger avec un petit budget • 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	15-16 mai	2 jours	995€
TSV02	Cohésion d'équipe et communication positive • Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles (patients, collègues) • Développer son attitude communicante pour une communication plus efficace et juste • Défendre son point de vue avec diplomatie et souplesse	19-20 oct	2 jours	995€
TSV03	Lecture critique d'un article scientifique • 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	26 mai	1 jour	585€
TSV04	Sensibilisation à la recherche clinique • Démontrer les prérequis nécessaires pour faire avancer le projet de recherche • Expliquer les étapes d'élaboration du projet de recherche	16 juin	1 jour	585 €
TSV05	La douleur : l'intégrer dans la prise en soin des patients • Enumérer les bases de compréhension de la douleur : physiologie et impact psycho-social • Discuter de la place des prises en charge médicales, paramédicales et complémentaires • Expliquer comment aborder le sujet avec les patients • Déterminer l'impact de la douleur sur le champ digestif, diététique et le comportement alimentaire	30-31 mai	2 jours	995 €
TSV06	L'équilibre alimentaire au goût du jour Identifier le comportement alimentaire intuitif Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme Appliquer ses principes dans le choix des aliments consommés et pour construire des menus	9-11 oct	3 jours	1 255 €
TSV07	Le goût : un outil pour améliorer les repas • 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 du repas	8-9 nov	2 jours	995€
TSV08	Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation • 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	13-15 nov	3 jours	1 270 €
TSV09	Gestion de conflits : acquérir des outils de résolution de problèmes • Repérer les différentes sources de tensions pour les anticiper • Adapter mon mode de communication verbale et non verbale aux situations conflictuelles • Mettre en place une stratégie positive de résolution de conflit	11-12 déc	2 jours	1 010 €
TSV10	Management de proximité : communiquer avec vos équipes • Identifier les grands principes de la communication et de l'écoute • Se positionner pour mieux encadrer les autres • Créer un climat propice à la communication et à responsabilisation de ses collaborateurs	30 nov-1 déc	2 jours	1 010 €
TSV11	Management de projet : les fondamentaux • Définir, organiser et suivre l'avancement du projet • Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration • Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication	27-29 sept	3 jours	1 255 €

Parcours compétences

Référent nutritionnel

Durée 12 jours

Parcours petite enfance

Tronc commun

Parcours personnes âgées

COL09 (3 jours)

L'équilibre alimentaire au goût du jour

PEC01 (3 jours)

Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire

COL02 (2 jours)

Diversifier les aliments sources de protéines pour végétalises

COL05 (2 jours)

Le goût : un outil pour améliorer les repas

COL04 (2 jours)

Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant

COL03 (2 jours)

Le moment du repas pour les personnes âgées

Référent alimentation responsable

Durée 11 jours

ALR01 (2 jours)

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

ALR02 (2 jours)

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

ALR03 (2 jours)

Lutter contre le gaspillage alimentaire

ALR04 (2 jours)

Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable

ALR06 (3 jours)

Manager son projet d'alimentation durable

Référent HACCP

Durée 11 jours

SA02 (3 jours)

Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes

SA03 (2 jours)

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

SA05 (2 jours)

Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer

SA08 (2 jours)

Gérer les allergènes alimentaires en collectivité

COL12 (2 jours)

Management de proximité : communiquez avec vos équipes

Comment s'inscrire?

www.ssha.asso.fr/sinscrire



Remplissez le formulaire **directement en ligne ou**



Téléchargez le formulaire, remplissez le et envoyez le par mail à isa@ssha.asso.fr

sshaisa.catalogueformpro.com

Depuis la fiche programme de la formation désirée et

cliquez sur

Se préinscrire

Remplissez le formulaire de pré-inscription en indiquant le mail de l'apprenant

Offres Préférentielles

Multi-participants Parcours 2 formations 2 inscriptions -20% pour un même à une même formation apprenant 3 formations 3 inscriptions -25% à une même pour un même formation apprenant

