

# Catalogue des formations 2023



*La formation au cœur des  
métiers de l'alimentation*



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

Version actualisée en avril 2023

# FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

## NUTRITION CLINIQUE



<b>ALIMENTATIONS THERAPEUTIQUES</b> .....	3
Appréhender les implications nutritionnelles des pathologies	
<b>COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</b> .....	4
Accompagner les patients dans leur alimentation	
<b>PRATIQUES PROFESSIONNELLES</b> .....	5
Approfondir ses compétences	
<b>DIÉTÉTICIENS-NUTRITIONNISTES LIBÉRAUX</b> .....	6
Une offre adaptée pour les libéraux	



## RESTAURATION EN COLLECTIVITÉ

<b>SÉCURITÉ DES ALIMENTS</b> .....	7
Garantir la sécurité sanitaire de vos repas	
<b>DIÉTÉTIQUE</b> .....	7
Conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives	



## ALIMENTATION RESPONSABLE

<b>ALIMENTATION RESPONSABLE</b> .....	8
Adopter des solutions pour une alimentation durable	



## COMPETENCES TRANSVERSALES

<b>COMPETENCES TRANSVERSALES</b> .....	9
S'approprier des outils au service de votre efficacité professionnelle	
<b>PARCOURS COMPETENCES</b> .....	10
<b>COMMENT S'INSCRIRE</b> .....	11
<b>OFFRES PREFERENTIELLES</b> .....	11



Nutrition  
Clinique



Restauration  
Collective



Alimentation  
Responsable



Compétences  
Transversales



# NUTRITION CLINIQUE

Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
<b>Alimentations thérapeutiques : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies</b>				
NCL12	<b>Alimentations thérapeutiques : les nouveaux régimes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Découvrir les nouveautés en matière d'alimentations thérapeutiques</li> <li>• Cibler et adapter les « régimes » aux besoins du patient</li> <li>• Organiser des prises en soins diététiques selon les recommandations pour l'harmonisation des pratiques diététiques</li> </ul>	14-15 sept.	2 jours	995 €
NCL10	<b>Dénutrition et alimentation artificielle</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Démontrer les principes et les conditions réussies d'une alimentation artificielle</li> <li>• Organiser la prise en charge diététique des patients de l'hôpital au domicile</li> <li>• Argumenter sur les choix nutritionnels adaptés aux patients</li> </ul>	22-24 mai 9-11 oct (D)	3 jours	1 280 €
NCL06	<b>Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les liens entre nutrition et préventions primaire et tertiaire</li> <li>• Catégoriser les différents traitements des cancers</li> <li>• Établir la prise en charge diététique la plus adaptée au contexte : état nutritionnel du patient, type de cancer et traitements</li> </ul>	30-31 mai 2-3 oct (D)	2 jours	995 €
NCL14	<b>Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluer les niveaux d'activité physique et de sédentarité des patients</li> <li>• Démontrer l'importance de l'activité physique avec le patient</li> <li>• Conjuguer les bénéfices de l'accompagnement diététique et de l'activité physique</li> </ul>	27-29 juin	3 jours	1 280 €
NCL09	<b>Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordonner ses connaissances en matière de physiologie digestive</li> <li>• Expliquer les implications nutritionnelles de la chirurgie digestive et des pathologies gastro-intestinales</li> <li>• Adapter son accompagnement diététique</li> </ul>	12-14 juin 6-8 nov.	3 jours	1 280 €
NCL04	<b>La diététique des maladies cardio-vasculaires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire les mécanismes de physiopathologie des maladies cardio-vasculaires</li> <li>• Faire ressortir l'importance de l'activité physique dans la prévention primaire et secondaire</li> <li>• Établir une prise en charge diététique spécifique</li> </ul>	9-10 nov	2 jours	995 €
NCL03	<b>Le diabète chez l'adulte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les spécificités des prises en charge du diabète : type I, II et gestationnel</li> <li>• Analyser l'intérêt des nouvelles technologies au service de la santé des patients</li> <li>• Établir une prise en charge du diabète adapté au patient</li> </ul>	7-9 juin	3 jours	1 280 €
NCL05	<b>Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les différentes pathologies du rein</li> <li>• Déterminer les implications nutritionnelles des dialyses</li> <li>• Établir les prises en charge diététiques adaptées aux pathologies rénales</li> </ul>	22-24 mai 18-20 sept	3 jours	1 280 €
NCL01	<b>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l'obésité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique</li> <li>• Déterminer la stratégie diététique adaptée aux patients</li> <li>• Participer à la prise en charge pluridisciplinaire du patient</li> </ul>	21-22 sept	2 jours	995 €
NCL02	<b>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique</li> <li>• Distinguer les conséquences psychologiques des maladies chroniques</li> <li>• Utiliser les outils d'éducation thérapeutique pour mieux accompagner le patient</li> </ul>	25-26 sept	2 jours	995 €
NCL31	<b>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de la dénutrition</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les spécificités de la dénutrition chez l'enfant</li> <li>• Adapter la prise en charge diététique à l'état nutritionnel de l'enfant</li> </ul>	9 juin	1 jour	585 €
NCL11	<b>Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les conséquences de la physiopathologie des allergies alimentaires</li> <li>• Repérer les vraies et les fausses allergies alimentaires</li> <li>• Conseiller un patient allergique sur ses choix alimentaires</li> <li>• Appliquer les règles de gestion du risque allergique en collectivité</li> </ul>	5-7 juin	3 jours	1 280 €
NCL08	<b>La prise en charge diététique des troubles de la déglutition</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expliquer la physiopathologie de la déglutition</li> <li>• Identifier les signes d'alerte des troubles de la déglutition</li> <li>• Participer au dépistage des troubles de la déglutition</li> <li>• Mettre en pratique l'accompagnement adapté pour prévenir les troubles de la déglutition</li> </ul>	26-28 juin 11-13 déc. (D)	3 jours	1 280 €
NCL16	<b>IDDSI : Les recommandations internationales des textures des aliments et des boissons</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les trois enjeux des textures modifiées : sécurité, nutrition et plaisir</li> <li>• Différencier les niveaux de textures des aliments et des boissons</li> <li>• Mettre en pratique les méthodes de mesure des niveaux de l'IDDSI</li> </ul>	29 juin 7 déc	1 jour	585 €
NCL13	<b>S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mémoriser les conséquences du vieillissement sur les besoins nutritionnels</li> <li>• Reconnaître les conséquences des maladies neurodégénératives</li> <li>• Établir une prise en charge alimentaire centrée sur la personne âgée</li> </ul>	5-6 juin	2 jours	995 €
NCL15	<b>Alimentation et Alzheimer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mémoriser les étapes de l'évolution de la maladie sur le comportement alimentaire</li> <li>• Identifier les ressources existantes dans l'accompagnement des patients</li> <li>• Participer à l'adaptation du moment du repas aux besoins de ces malades</li> </ul>	12-13 oct	2 jours	995 €



# NUTRITION CLINIQUE

Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
<b>Comportement alimentaire : accompagner les patients dans leur alimentation</b>				
PEC07	<b>Obésité et comportement alimentaire : acquérir les fondamentaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Différencier les comportements alimentaires du normal au pathologique liés à l'obésité</li> <li>Comparer les différentes prises en soin : de l'équilibre alimentaire à une approche centrée sur les valeurs de la personne</li> <li>Identifier son profil de mangeur</li> <li>Discuter la pertinence de la chirurgie bariatrique</li> </ul>	11-13 sept	3 jours	1 280 €
PEC17	<b>Obésité et comportement alimentaire : accompagner les TCA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les troubles du comportement alimentaire chez le patient obèse</li> <li>Intégrer l'évolution de ses pratiques dans la diététique de l'obésité</li> <li>Proposer aux patients un accompagnement adapté pour lever la restriction cognitive</li> </ul>	5-6 oct	2 jours	995 €
PEC02	<b>Stress et comportement alimentaire : les fondamentaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Repérer les liens entre stress et troubles des conduites alimentaires</li> <li>Différencier les modes mentaux automatique et adaptatif</li> <li>Mettre en pratique la gestion des modes mentaux pour apaiser la relation à l'alimentation</li> </ul>	11-12 mai et 1 juin 28-29 sept et 24 nov	2+1 jours	1 280 €
PEC32	<b>Stress et comportement alimentaire : approfondissement de l'accompagnement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analyser ses pratiques d'accompagnement dans la gestion des modes mentaux</li> <li>Faire ressortir les bénéfices pour le patient des techniques pratiques de gestion du stress</li> </ul>	15 déc	1 jour	585 €
PEC12	<b>Prise en charge diététique dans les maladies psychiatriques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les différentes maladies psychiatriques</li> <li>Reconnaître les mécanismes de l'addiction : apparition, maintien et rechutes</li> <li>Déterminer les particularités de la prise en soin diététique en psychiatrie</li> </ul>	10-11 mai et 26 juin 16-17 oct et 14 dec.	2+1 jours	1 280 €
PEC01	<b>Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Examiner les liens entre acte alimentaire et développement de la personnalité</li> <li>Identifier les diverses psychopathologies actuelles en lien avec l'alimentation</li> <li>Mettre en place une alliance thérapeutique bienveillante au service du soin</li> </ul>	4-6 oct	3 jours	1 280 €
PEC04	<b>Image du corps et schéma corporel : accompagner les changements</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adapter les manières d'accompagner les patients au cours de leur changement corporel</li> <li>Réaliser des activités autour de l'image du corps et du schéma corporel</li> <li>Construire des outils adaptés pour faire évoluer sa pratique de diététicien nutritionniste</li> </ul>	21-23 juin	3 jours	1 280 €
PEC14	<b>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Citer les étapes clés du développement de l'enfant</li> <li>Expliquer les mécanismes de constitution des troubles de l'oralité</li> <li>Participer à la prise en charge pluridisciplinaire des troubles de l'oralité</li> </ul>	15-16 mai	2 jours	995 €
PEC15	<b>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Questionner l'application des principes de la prise en soin des troubles de l'oralité</li> <li>Déterminer des pistes d'amélioration dans ses pratiques</li> <li>Analyser ses pratiques pour consolider la prise en soins des patients</li> </ul>	15 juin	1 jour	585 €
PEC08	<b>L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les déterminants du comportement alimentaire</li> <li>Reconnaître les principes de l'alimentation intuitive</li> <li>Utiliser la dégustation pour accompagner le mangeur</li> <li>Mettre en pratique des outils de l'alimentation intuitive pour accompagner la personne</li> <li>Analyser des situations concrètes pour améliorer ses pratiques professionnelles</li> </ul>	15-16 juin et 8 déc (D) 21-22 juin et 20 nov.	2+1 jours	1 280 €
PEC20	<b>Accompagner les patients atteints de TCA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les différents troubles des conduites alimentaires</li> <li>Reconnaître l'importance des rôles des différents professionnels dans la prise en charge des TCA</li> <li>Déterminer les points essentiels de la prise en soin diététique pour ces patients</li> </ul>	27-29 nov	3 jours	1 280 €
PEC09	<b>Pleine conscience et alimentation - niveau 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les liens entre alimentation et émotions : du réconfort à l'évitement expérientiel</li> <li>Mettre en pratique des exercices de méditation</li> <li>Adapter la prise en charge diététique pour intégrer la pleine conscience</li> </ul>	30-31 mai 25-26 sept (D)	2 jours	995 €
PEC19	<b>Pleine conscience et alimentation - niveau 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Démontrer l'intérêt de la pratique de la pleine conscience pour accompagner le repas du patient</li> <li>Déterminer des outils adaptés dans le cadre des compulsions alimentaires</li> <li>Organiser une prise en charge diététique utilisant la pleine conscience pour le patient</li> </ul>	25-26 mai 16-17 nov (D)	2 jours	995 €



# NUTRITION CLINIQUE

Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
<b>Pratiques professionnelles : approfondir ses compétences</b>				
PEC03	<b>Maîtriser son diagnostic diététique et le plan de soins associé</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poser un diagnostic diététique précis pour faciliter l'accompagnement pluridisciplinaire</li> <li>• Organiser un plan de soins cohérent par rapport au diagnostic diététique établi et au patient</li> <li>• Tracer son diagnostic diététique pour suivre la prise en soin du patient</li> </ul>	16-17 oct	2 jours	995 €
PEC21	<b>L'entretien diététique : relation d'aide et posture éducative</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les rôles de chacun dans un accompagnement diététique de qualité</li> <li>• Indiquer l'intérêt d'une posture éducative</li> <li>• Formuler ensemble des manières de changer les pratiques alimentaires des patients selon leurs besoins et attentes</li> <li>• Mettre en pratique l'écoute active avec le patient</li> </ul>	9-10 mai	2 jours	995 €
PEC05	<b>L'entretien motivationnel : les fondamentaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différencier les stades de motivation du patient</li> <li>• Utiliser les outils de l'entretien motivationnel pour initier un changement</li> <li>• Analyser les progrès réalisés pour valoriser les efforts du patient et renforcer sa confiance</li> </ul>	22-23 nov et 14 dec	2 + 1 jours	1 280 €
PEC16	<b>La thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les mécanismes d'installation de l'évitement expérientiel</li> <li>• Démontrer l'importance de la flexibilité psychologique et comportementale pour le patient</li> <li>• Mettre en pratique la matrice de l'ACT dans la prise en charge des troubles nutritionnels</li> </ul>	27-28 nov	2 jours	995 €
PEC11	<b>La stratégie paradoxale en entretien diététique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les freins au changement</li> <li>• Reconnaître les éléments facilitateurs dans cette nouvelle approche</li> <li>• Mettre en pratique la stratégie paradoxale</li> </ul>	5-6 juin	2 jours	995 €
PEC10	<b>Manger avec un petit budget</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesurer l'impact de la précarité sur l'alimentation et la santé des personnes</li> <li>• Adapter sa posture dans une approche centrée sur la personne</li> <li>• Participer à l'accompagnement diététique avec des ressources et des outils et pratiques</li> </ul>	15-16 mai	2 jours	995 €
PEC06	<b>Cohésion d'équipe et communication positive au service du patient</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles (patients, collègues...)</li> <li>• Développer son attitude communicante pour une communication plus efficace et juste</li> <li>• Défendre son point de vue avec diplomatie et souplesse</li> </ul>	19-20 oct	2 jours	995 €
PEC13	<b>Intégrer l'aromathérapie en diététique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les bons usages de l'aromathérapie</li> <li>• Nommer les indications courantes en aromathérapie</li> </ul>	25 mai 10 nov	1 jour	585 €
PEC22	<b>Lecture critique d'un article scientifique en nutrition</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier le vocabulaire spécifique d'un article scientifique</li> <li>• Reconnaître les critères d'évaluation de la qualité d'un article</li> <li>• Mettre en pratique une recherche bibliographique pour mettre à jour ses connaissances</li> </ul>	27 sept.	1 jour	585 €
PEC23	<b>Sensibilisation à la recherche clinique en nutrition</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Démontrer les prérequis nécessaires pour faire avancer le projet de recherche</li> <li>• Expliquer les étapes d'élaboration du projet de recherche</li> </ul>	18 oct.	1 jour	585 €
PEC24	<b>La douleur : l'intégrer dans la prise en soin des patients</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enumérer les bases de compréhension de la douleur : physiologie et impact psycho-social</li> <li>• Discuter de la place des prises en charge médicales, paramédicales et complémentaires</li> <li>• Expliquer comment aborder le sujet avec les patients</li> </ul>	10-11 oct.	2 jours	995 €



# NUTRITION CLINIQUE

Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
<b>Diététiciens-nutritionnistes libéraux</b>				
LIB01	<b>Prise en charge nutritionnelle des patients atteints de cancer</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les mécanismes de la cancérogénèse et les conséquences nutritionnelles</li><li>• Mémoriser les mécanismes d'action des traitements et leurs effets secondaires</li><li>• Déterminer les besoins nutritionnels des patients cancéreux suivis en cabinet libéral</li></ul>	1er déc	1 jour	335 €
LIB02	<b>Alimentation contrôlée en FODMAPS - niveau 1</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les symptômes du syndrome du côlon irritable</li><li>• Mémoriser les aliments sources et riches en FODMAPS</li><li>• Mettre en pratique une alimentation thérapeutique contrôlée en FODMAPS</li></ul>	9 mai	1 jour	335 €
LIB12	<b>Alimentation contrôlée en FODMAPS - niveau 2</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Analyser ses pratiques d'accompagnement dans le syndrome du côlon irritable</li><li>• Faire ressortir les bénéfices pour le patient pour lever les freins au suivi de cette alimentation thérapeutique</li></ul>	22 juin	1 jour	335 €
LIB03	<b>Diététique et Chirurgie Bariatrique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les conséquences de la chirurgie bariatrique</li><li>• Questionner les croyances sur l'obésité et ses traitements</li><li>• Collaborer à un suivi diététique en équipe pluridisciplinaire</li></ul>	6-7 nov	2 jours	670 €
LIB04	<b>Diététique du sportif - niveau 1</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les besoins physiologiques essentiels des sportifs</li><li>• Expliquer l'importance d'une hydratation réussie</li><li>• Informer les sportifs sur les fondamentaux diététiques pour accompagner la performance</li></ul>	11-déc	1 jour	335 €
LIB14	<b>Diététique du sportif - niveau 2</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rappeler les besoins physiologiques des sportifs</li><li>• Expliquer l'intérêt d'une approche de l'alimentation intuitive adaptée aux sportifs</li><li>• Mettre en pratique la prise en soin des sportifs pour accompagner la performance</li></ul>	12 déc	1 jour	335 €
LIB05	<b>Troubles de l'oralité en cabinet libéral - niveaux 1 et 2</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les situations à risques favorisant les troubles de l'oralité</li><li>• Reconnaître leurs manifestations cliniques</li><li>• Participer au dépistage en cabinet libéral</li><li>• Déterminer la place du diététicien nutritionniste dans la prise en charge des troubles de l'oralité</li><li>• Participer à l'accompagnement pluridisciplinaire des enfants et de leur entourage</li></ul>	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)
<b>Sécurité des aliments : Garantir la sécurité sanitaire de vos repas</b>				
SA02	<b>Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les différentes catégories de dangers existants en sécurité des aliments</li><li>• Repérer les bonnes pratiques d'hygiène « étape par étape » de la réception à la consommation</li><li>• Lister les autocontrôles et les enregistrements clés associés à toutes les étapes</li></ul>	11-12 sept	2 jours	775 €
SA03	<b>Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lister les éléments réglementaires constituant un Plan de Maîtrise Sanitaire</li><li>• Analyser les risques sanitaires de son activité selon la méthode HACCP</li><li>• Rédiger les processus du PMS</li><li>• Déterminer les autocontrôles pour garantir la sécurité des aliments</li></ul>	13-15 sept.	3 jours	1 270 €
SA05	<b>Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Préparer la conduite d'un audit pour vérifier l'efficacité de son PMS</li><li>• Analyser ses documents pour améliorer son système</li><li>• Exploiter les résultats des autocontrôles du PMS pour définir un plan d'amélioration</li></ul>	20-21 nov	2 jours	1 010 €
SA08	<b>Gérer les allergènes alimentaires en collectivité</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les caractéristiques et les conséquences des allergies alimentaires</li><li>• Mettre en œuvre les règles d'accueil des personnes allergiques</li><li>• Appliquer les pratiques de préparation et de services des repas prenant en compte les allergènes</li></ul>	2-3 oct	2 jours	1 010 €
SA10	<b>Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les différents dangers sanitaires potentiels lors de la préparation des biberons et leurs conséquences</li><li>• Repérer les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place « étape par étape » et les enregistrements incontournables à renseigner en biberonnerie</li></ul>	29-juin	1 jour	480 €
<b>DIÉTÉTIQUE : Conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives</b>				
COL09	<b>L'équilibre alimentaire au goût du jour</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier le comportement alimentaire intuitif</li><li>• Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme</li><li>• Appliquer ses principes dans le choix des aliments consommés et pour construire des menus</li></ul>	9-11 oct	3 jours	1 255 €
COL03	<b>Le moment du repas pour les personnes âgées</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Analyser les spécificités du comportement alimentaire des personnes âgées</li><li>• Intégrer les besoins nutritionnels spécifiques dans l'élaboration des menus et recettes</li><li>• Déterminer les points pour améliorer l'accompagnement alimentaire de votre structure</li></ul>	4-5 déc	2 jours	890 €
COL07	<b>Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les raisons de l'adaptation de l'alimentation en texture modifiée pour le patient ou le résident</li><li>• Intégrer les impératifs sanitaires et nutritionnels de ces préparations</li><li>• Adapter ses recettes et menus en textures modifiées</li></ul>		3 jours	1 280 €
COL04	<b>Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Énumérer les étapes clefs de la construction du comportement alimentaire chez l'enfant</li><li>• Reconnaître l'évolution de l'alimentation du nouveau-né à l'adolescent</li><li>• Utiliser des outils pratiques pour accompagner les repas des enfants</li></ul>	6-7 déc	2 jours	890 €
COL01	<b>Intégrer les enjeux actuels dans vos menus avec EMApp</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les nutriments pour comprendre la classification du GEMRCN</li><li>• Utiliser les grilles de fréquence comme outil de construction des menus équilibrés</li><li>• Organiser un suivi documentaire (fiches techniques, recettes, archivage...) pour valoriser la démarche de suivi nutritionnel</li></ul>		3 jours	1 010 €
COL02	<b>Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Repérer les intérêts nutritionnels des éléments d'origine animale et végétale</li><li>• Inclure de nouveaux aliments dans ses recettes</li><li>• Combiner les aliments pour des repas végétariens complets et équilibrés</li></ul>	1-2 juin	2 jours	1 010 €
COL05	<b>Le goût : un outil pour améliorer les repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les mécanismes de perception du goût</li><li>• Acquérir une méthode de dégustation d'un aliment</li><li>• Définir une action concrète d'amélioration pour participer à la valorisation du repas</li></ul>	8-9 nov	2 jours	995 €
COL06	<b>Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les enjeux de l'acte alimentaire</li><li>• Découvrir les moyens pour développer les capacités du jeune enfant à goûter</li><li>• Reconnaître son rôle en tant qu'animateur du temps du repas</li><li>• Collaborer à développer l'éveil sensoriel et la sociabilité du tout-petit à table</li></ul>		3 jours	1 270 €
COL10	<b>Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les responsabilités du magasinier en restauration collective</li><li>• Optimiser la gestion de son magasin : réception, stockage, sorties, contrôles des produits</li><li>• Adopter les bons gestes et postures lors de la manutention</li></ul>	16-17 nov	2 jours	1 010 €
COL14	<b>La Diversification Menée par l'Enfant (DME)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mémoriser les dernières recommandations sur la diversification alimentaire de l'enfant</li><li>• Énumérer les principes de base d'une Diversification Menée par l'Enfant (DME)</li><li>• Découvrir des préparations adaptées aux capacités évolutives des enfants</li><li>• Mettre en pratique un atelier individuel ou collectif auprès des parents ou des professionnels de la petite enfance</li></ul>	18-19 oct	2 jours	905 €



# ALIMENTATION RESPONSABLE

Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
<b>Alimentation Responsable : adopter des solutions pour une alimentation durable</b>				
ALR01	<b>Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les caractéristiques d'une alimentation responsable</li><li>• Définir la feuille de route du projet alimentation responsable dans son entreprise</li><li>• Diagnostiquer les freins et les leviers de son organisation</li><li>• Établir un plan d'actions concrètes pour une alimentation plus responsable</li></ul>	18-19 sept	2 jours	1 010 €
ALR02	<b>Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Formaliser les critères techniques pour l'achat et l'approvisionnement alimentaire en produits vertueux</li><li>• Construire les documents essentiels pour introduire l'approvisionnement en produits vertueux dans son établissement</li></ul>	20-21 sept	2 jours	1 010 €
ALR03	<b>Lutter contre le gaspillage alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lister les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en collectivité</li><li>• Diagnostiquer l'organisation pour repérer les axes de progrès</li><li>• Mettre en place des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire</li></ul>	12-13 oct	2 jours	1 010 €
ALR04	<b>Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les enjeux des pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement</li><li>• Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme</li><li>• Établir des menus équilibrés pour un impact positif sur la santé dans le respect des recommandations de l'alimentation durable</li></ul>		2 jours	1 010 €
ALR05	<b>Eco-gestes en restauration : ayez les bons reflexes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Décrire l'impact de l'Homme sur son environnement</li><li>• Adopter une attitude responsable en restauration : tri des déchets, gestion des consommables, économie d'eau et d'énergie, etc.</li></ul>	22 nov	1 jour	575 €
ALR06	<b>Manager son projet d'alimentation durable</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Définir, organiser et suivre l'avancement du projet</li><li>• Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration</li><li>• Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication</li></ul>	4-6 déc.	3 jours	1 255 €
ALR07	<b>Économie circulaire et restauration collective</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Définir le concept d'économie circulaire</li><li>• Explorer de nouvelles opportunités durables pour son entreprise</li></ul>	23 nov	1 jour	575 €
ALR08	<b>Mettre en place une démarche RSE pour une restauration responsable</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les enjeux d'une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)</li><li>• Définir des actions concrètes pour chaque pilier de la RSE</li><li>• Communiquer efficacement sur sa démarche</li></ul>	1-2 juin	2 jours	1 030 €
ALR09	<b>Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Enumérer ses obligations en tant que professionnel de la restauration sur l'utilisation du plastique</li><li>• Choisir et mettre en œuvre les solutions les plus adaptées à sa situation professionnelle pour le conditionnement des préparations culinaires</li></ul>	30 nov	1 jour	575 €



# COMPETENCES TRANSVERSALES

Code	TITRE DES FORMATIONS	DATES 2023	DURÉE (jours)	TARIF H.T (TVA en sus)
<b>Compétences transversales : s'approprier des outils au service de votre efficacité professionnelle</b>				
TSV01	<b>Manger avec un petit budget</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Mesurer l'impact de la précarité sur l'alimentation et la santé des personnes</li><li>Adapter sa posture dans une approche centrée sur la personne</li><li>Participer à l'accompagnement diététique avec des ressources et des outils et pratiques</li></ul>	15-16 mai	2 jours	995 €
TSV02	<b>Cohésion d'équipe et communication positive</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles (patients, collègues...)</li><li>Développer son attitude communicante pour une communication plus efficace et juste</li><li>Défendre son point de vue avec diplomatie et souplesse</li></ul>	19-20 oct	2 jours	995 €
TSV03	<b>Lecture critique d'un article scientifique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Identifier le vocabulaire spécifique d'un article scientifique</li><li>Reconnaitre les critères d'évaluation de la qualité d'un article</li><li>Mettre en pratique une recherche bibliographique pour mettre à jour ses connaissances</li></ul>	27 sept.	1 jour	585 €
TSV04	<b>Sensibilisation à la recherche clinique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Démontrer les prérequis nécessaires pour faire avancer le projet de recherche</li><li>Expliquer les étapes d'élaboration du projet de recherche</li></ul>	18 oct.	1 jour	585 €
TSV05	<b>La douleur : l'intégrer dans la prise en soin des patients</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Enumérer les bases de compréhension de la douleur : physiologie et impact psycho-social</li><li>Discuter de la place des prises en charge médicales, paramédicales et complémentaires</li><li>Expliquer comment aborder le sujet avec les patients</li><li>Déterminer l'impact de la douleur sur le champ digestif, diététique et le comportement alimentaire</li></ul>	10-11 oct.	2 jours	995 €
TSV06	<b>L'équilibre alimentaire au goût du jour</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Identifier le comportement alimentaire intuitif</li><li>Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme</li><li>Appliquer ses principes dans le choix des aliments consommés et pour construire des menus</li></ul>	9-11 oct	3 jours	1 255 €
TSV07	<b>Le goût : un outil pour améliorer les repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Identifier les mécanismes de perception du goût</li><li>Acquérir une méthode de dégustation d'un aliment</li><li>Définir une action concrète d'amélioration pour participer à la valorisation du repas</li></ul>	8-9 nov	2 jours	995 €
TSV08	<b>Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Fixer des objectifs pédagogiques à l'aide de règles simples</li><li>Préparer une action de formation et son scénario pédagogique</li><li>Identifier les méthodes et techniques pédagogiques adaptées pour rendre vivantes les séquences d'animation</li></ul>	13-15 nov	3 jours	1 255 €
TSV09	<b>Gestion de conflits : acquérir des outils de résolution de problèmes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Repérer les différentes sources de tensions pour les anticiper</li><li>Adapter mon mode de communication verbale et non verbale aux situations conflictuelles</li><li>Mettre en place une stratégie positive de résolution de conflit</li></ul>	11-12 déc	2 jours	1 010 €
TSV10	<b>Management de proximité : communiquer avec vos équipes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Identifier les grands principes de la communication et de l'écoute</li><li>Se positionner pour mieux encadrer les autres</li><li>Créer un climat propice à la communication et à responsabilisation de ses collaborateurs</li></ul>	30 nov-1 déc	2 jours	1 010 €
TSV11	<b>Management de projet : les fondamentaux</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Définir, organiser et suivre l'avancement du projet</li><li>Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration</li><li>Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication</li></ul>	4-6 déc.	3 jours	1 255 €

# Parcours compétences

## Référent nutritionnel

Durée 12 jours

### Parcours petite enfance



#### **COL04** (2 jours)

Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant

### Tronc commun

#### **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 végétaliser vos menus

#### **COL05** (2 jours)

Le goût : un outil pour améliorer les repas

### Parcours personnes âgées



#### **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)

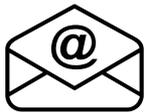
Management de proximité : communiquez avec vos équipes

# Comment s'inscrire ?

[www.ssha.asso.fr/sinscrire](http://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](mailto:isa@ssha.asso.fr)

[sshaisa.catalogueformpro.com](http://sshaisa.catalogueformpro.com)

Depuis la fiche programme de la formation désirée et  
**cliquez sur** 



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

## Offres Préférentielles

### Parcours

2 formations  
pour un même  
apprenant

3 formations  
pour un même  
apprenant

**-20%**

**-25%**

### Multi-participants

2 inscriptions  
à une même  
formation

3 inscriptions  
à une même  
formation



SSHA Association reconnue d'utilité publique  
SIREN : 784 259 947 - APE 8559A  
N° TVA intracommunautaire FR39 784 259 947



16A rue de l'Estrapade  
75005 Paris



[isa@ssha.asso.fr](mailto:isa@ssha.asso.fr)



[www.ssha.asso.fr](http://www.ssha.asso.fr)



01 43 25 11 85