

# Catalogue des formations

# 2024



## *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 2024

# 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	



## COMPÉTENCES TRANSVERSALES

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



Nutrition  
Clinique



Restauration  
Collective



Alimentation  
Responsable



Compétences  
Transversales



# NUTRITION CLINIQUE

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T. (TVA en sus)
<b>Alimentations thérapeutiques : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies</b>				
<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>	<b>NCL01</b>	19-20 sept.	2 jours	1 065€
<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>	<b>NCL02</b>	23-24 sept.	2 jours	1 065€
<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>	<b>NCL03</b>	6 juin	1 jour	625€
<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>	<b>NCL04</b>	21-22 mars 7-8 nov.	2 jours	1 065€
<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>	<b>NCL05</b>	26-28 fév. 16-18 sept.	3 jours	1 385€
<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>	<b>NCL06</b>	27-28 mai 1-2 oct.	2 jours	1 065€
<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>	<b>NCL07</b>	12-14 juin 25-27 sept.	3 jours	1 385€
<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>	<b>NCL08</b>	25-27 juin 2-4 déc.	3 jours	1 385€
<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>	<b>NCL09</b>	10-12 juin 4-6 nov.	3 jours	1 385€
<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>	<b>NCL10</b>	18-20 mars 7-9 oct.	3 jours	1 385€
<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>	<b>NCL11</b>	21-23 oct.	3 jours	1 385€



# NUTRITION CLINIQUE

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T.
<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>	<b>NCL12</b>	4-5 mars	2 jours	1 065€
<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>	<b>NCL13</b>	19-20 juin	2 jours	1 065€
<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>	<b>NCL14</b>	27-29 mai	3 jours	1 385€
<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>	<b>NCL15</b>	10-11 oct.	2 jours	1 065€
<b>IDDSI : Standardisation Internationale des Textures</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>	<b>NCL16</b>	24 juin 5 déc.	1 jour	625€

## Comportement alimentaire : accompagner les patients dans leur alimentation

<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>	<b>PEC07</b>	29-31 janv. 9-11 sept.	3 jours	1 385€
<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>	<b>PEC17</b>	18-19 sept.	2 jours	1 065€
<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>	<b>PEC02</b>	28-29 mars + 26 avril 17-18 oct. + 22 nov.	2+1 Jours	1 385€
<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>	<b>PEC12</b>	6 déc.	1 jour	625€
<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>	<b>PEC11</b>	22-23 avril + 26 juin 16-17 oct. + 6 déc.	2+1 jours	1 385€
<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>	<b>PEC01</b>	14-16 oct.	3 jours	1385€



# NUTRITION CLINIQUE

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T.
<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>	PEC04	17-19 juin	3 jours	1385€
<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>	PEC05	29-30 avril	2 jours	1065€
<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>	PEC15	10 juin	1 jour	625€
<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>	PEC08	27-28 mars +20 sept. 17-18 juin + 6 déc.	2+1 jours	1385€
<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>	PEC20	15-17 mai 25-27 nov.	3 jours	1385€
<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>	PEC09	12-13 mars 23-24 sept.	2 jours	1065€
<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>	PEC19	13-14 mai 22-23 oct. (D)	2 jours	1065€
<b>Pratiques professionnelles : approfondir ses compétences</b>				
<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>	PEC03	14-15 oct.	2 jours	1065€
<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>	PEC21	22-23 avril	2 jours	1065€
<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>	PEC14	21-22 nov. + 12 déc.	2+1 jours	1385€
<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>	PEC16	23-24 mai 25-26 nov.	2 Jours	1065€



# NUTRITION CLINIQUE

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T.
<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>	PEC10	29-30 avril	2 jours	1065€
<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>	PEC13	8 mars 8 nov.	1 jour	625€
<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>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>	PEC22	21 mai	1 jour	625€
<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>	PEC06	27-28 mai	2 jours	1065€

## Diététiciens libéraux

<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>	LIB01	19 mars 27 nov.	1 jour	360€
<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>	LIB02		1 Jour	360€
<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>	LIB12	24 juin	1 jour	360€
<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>	LIB03	4-5 nov.	2 jours	720€
<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>	LIB04	16 déc.	1 Jour	360€
<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>	LIB14	17 déc.	1 jour	360€
<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>Reconnaitre 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>	LIB05	12-13 septembre	2 Jours	720€



# RESTAURATION COLLECTIVE

**Titre des formations**

**Code**

**Dates**

**Durée**

**Tarif H.T.**

## Sécurité des aliments : Garantir la sécurité sanitaire de vos repas

### 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

**SA02**

4-5 mars  
9-10 sept.

2 jours

835€

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

- Lister les éléments réglementaires constituant 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

**SA03**

6-8 mars  
11-13 sept.

3 jours

1 370€

### 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

**SA05**

21-22 mai  
18-19 nov.

2 jours

1 090€

### 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

**SA08**

19-20 juin  
10-11 oct.

2 jours

1 090€

### 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

**SA10**

Intra  
uniquement

1 jour

520€

## DIÉTÉTIQUE : Conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives

### 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

**COL01**

7-9 oct.

3 jours

1 355 €

### 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

**COL02**

29-30 mai

2 jours

1 090€

### 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

**COL03**

2-3 déc.

2 jours

960 €

### Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant

- Énumérer les étapes clés 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

**COL04**

4-5 déc.

2 jours

960€

### 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

**COL05**

6-7 nov.

2 jours

1065€

### 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
- 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

**COL06**

4-6 juin

3 jours

1 370€

**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

**COL07**

18-20 nov.

3 jours

1 380€

**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

**COL08**

3-4 oct.

2 jours

980€

**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

**COL09**

14-15 nov.

2 jours

1 090€



# ALIMENTATION RESPONSABLE

Titre des formations

Code

Dates

Durée

Tarif H.T.  
(TVA en sus)

## Alimentations thérapeutiques : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies

**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

**ALR01**11-12 mars  
16-17 sept.

2 jours

1 090 €

**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

**ALR02**Intra  
Uniquement

2 jours

1 090 €

**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

**ALR03**30 sept - 1er  
oct.

2 jours

1 090 €

**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

**ALR04**4-5 avril  
16-17 déc.

2 jours

1 090 €

**Eco-gestes en restauration : ayez les bons réflexes**

- 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.

**ALR05**

20 nov.

1 jour

625 €

**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

**ALR06**

16-18 déc.

3 jours

1 355 €

**Économie circulaire et restauration collective**

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

**ALR07**

21 nov.

1 jour

625 €

**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

**ALR08**

30-31 mai

2 jours

1 110€



**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

ALR09

Intra  
Uniquement

2 jours

625€



# COMPETENCES TRANSVERSALES

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T. (TVA en sus)
<b>Alimentations thérapeutiques : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies</b>				
<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>	<b>TSV01</b>	12-14 nov.	3 jours	1 355 €
<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>	<b>TSV02</b>	12-13 déc.	2 jours	1 065 €
<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>	<b>TSV03</b>	10-11 déc.	2 jours	1 090€
<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>	<b>TSV04</b>	13 juin	1 jour	625€
<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>	<b>TSV05</b>	28-29 nov.	2 jours	1 090€
<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>	<b>TSV06</b>	11-13 mai	3 jours	1 385€

# 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 individuel

Dès la 2<sup>e</sup>  
inscriptions  
simultanée pour  
un même  
apprenant\*

**-20%**

### Inscription collective

Dès le 2<sup>e</sup> participant  
d'un même  
établissement à une  
même session de  
formation\*

# Parcours compétences

## Référent nutritionnel

Durée 12 jours

### Parcours petite enfance



### COL04 (2 jours)

Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant

### Tronc commun

#### COL01 (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 9 jours

### ALR01 (2 jours)

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

### 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

### TSV05 (2 jours)

Management de proximité : communiquez avec vos équipes



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



www.ssha.asso.fr



01 43 25 11 85

