

Le diététicien, acteur clé de la restauration collective

2024 - 2025

Ce parcours a pour objectif de former le diététicien à la diversité des missions en **restauration collective** et notamment aux enjeux de l'**alimentation durable en collectivité**, en lui donnant des sources fiables à la suite des dernières avancées scientifiques et réglementaires.

Les professionnels formés constituent un **réseau national** de diététiciens spécialistes en restauration collective reconnu par les **ministères** en charge de la santé, de l'agriculture et par l'**ADEME**.

Grâce à cette formation, ce réseau de diététiciens peut :

Mettre en œuvre les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective de différents secteurs tout en intégrant la dimension durable

Accompagner et outiller la restauration collective pour atteindre les objectifs des lois EGalim et climat et résilience

Publics visés

Diététiciens exerçant à temps complet ou partiel pour la restauration collective.

Parcours

A minima 5 jours de formation :



Méthodologie et outils

- Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration.
- Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.
- Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.
- Études de cas.

Validation de la formation par le **Conseil national de la restauration collective (CNRC)**.

Restauration collective - Santé - Durable



Tronc commun

Jour 1	<p>Le diététicien en amont de la production</p> <ul style="list-style-type: none">• Connaître le cadre réglementaire et les politiques publiques s'appliquant en restauration collective : l'arrêté du 30 septembre 2011 et son évolution, les recommandations du GEM-RCN et du PNNS, la loi EGalim et Climat et Résilience, la loi AGECE, ...• Pouvoir créer des plans alimentaires dans le respect des fréquences nutritionnelles recommandées et du cadre réglementaire et participer aux commissions de menus• Apprendre à élaborer des menus adaptés aux différents convives selon le type de liaison (chaude et/ou froide) et suivant les contraintes de production, de sécurité alimentaire et budgétaires• Connaître les dispositifs d'approvisionnement en alimentation durable (circuits courts, produits bio, ...) <p>Intervenant : Lucile BOIS, Diététicienne nutritionniste, CROUS de Bourgogne Franche Comté</p>
Jour 2	<p>Le diététicien au cœur de la production</p> <ul style="list-style-type: none">• S'avoir s'impliquer dans l'organisation de la production : connaître les équipements de restauration collective - leurs avantages et contraintes (cellule de refroidissement, sauteuses multifonction, fours programmables, ...)• Faire le point sur les protocoles de suivi de l'hygiène et de la sécurité alimentaire : rappels et actualités• Être en mesure d'accompagner le personnel de cuisine et les agents, notamment ceux des restaurants satellites• Connaître les règles de marchés publiques : écriture du CCTP, sourcing, savoir répondre à des appels d'offre, savoir lire et analyser une offre et notamment des fiches techniques <p>Intervenant : Maxime CORDIER, Responsable du service restauration, Ville de Fontenay-sous-Bois</p>
Jour 3	<p>Le diététicien autour de la table</p> <ul style="list-style-type: none">• Être en capacité d'accompagner le consommateur en travaillant sur l'accueil du convive : qualité d'accueil (PAI), communication des informations (loi INCO), éducation au goût• Savoir mesurer les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire• Connaître les différentes approches pour mettre en place un plan d'actions• Pouvoir faire du lien entre tous les professionnels concernés par les problématiques d'alimentation durable et de gaspillage alimentaire <p>Intervenant : Laure SAPMAZ, Diététicienne nutritionniste et Ingénieure Agroalimentaire à la Ville de Paris OU Emilie CAPELLI, Diététicienne nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon</p>

Modules d'approfondissement

> Cinq thématiques au choix sur deux jours chacune :



L'alimentation saine et durable en restauration collective : accompagner les acteurs (Dur)

Objectif : Savoir intégrer les paramètres d'une alimentation responsable en restauration collective dans sa pratique professionnelle en les associant aux objectifs nutritionnels.

Intervenants : Laure SAPMAZ, Diététicienne nutritionniste à la Ville de Paris Et Magali TEMPO, Directrice qualité, nutrition, santé, « Tables communes »

Le repas végétarien en restauration collective (Veg)

Objectif : Être en capacité d'intégrer les paramètres d'une alimentation végétarienne en restauration collective dans sa pratique professionnelle en les associant aux objectifs nutritionnels.

Intervenants : Emilie CAPELLI, Diététicienne nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon



La restauration collective de jeunes enfants (Enf)

Objectif : Être en mesure d'accompagner la diversification alimentaire des tout-petits et proposer des menus adaptés en collectivité du jeune enfant, tout en assurant la prévention des allergies alimentaires et la mise en place de PAI.

Intervenants : Laure SAPMAZ, Diététicienne nutritionniste et Ingénieure Agroalimentaire à la Ville de Paris

L'éducation à l'alimentation (Edu)

Objectif : Renforcer les compétences du diététicien pour construire des actions d'éducation à l'alimentation auprès d'un public de restauration collective (petite enfance, scolaire, adulte, sénior).

Intervenants : Mélissa PHILIS, Diététicienne nutritionniste libérale



La restauration collective des séniors (Sen)

Objectif : Consolider ses connaissances et ses pratiques pour adapter les repas de restauration collective à un public senior ou en situation d'handicap tout en prenant en compte les enjeux de l'alimentation durable et de la dénutrition.

Intervenants : Christine HUSS, Directrice Nutrition d'API Restauration

Le diététicien, acteur clé de la restauration collective



Lieu des sessions de formation

Les formations en présentiel ont lieu au Cnam (Conservatoire national des arts et métiers) à Paris.



Calendrier prévisionnel des sessions de formation

Tronc commun :

- 7 au 9 octobre 2024 (Paris)
- 4 au 6 novembre 2024 (Paris)
- 4 au 6 décembre 2024 (Distanciel)

Thématiques :

- Le repas végétarien en restauration collective (*Veg*) : 28 et 29 novembre 2024 (Paris)
- L'alimentation saine et durable en restauration collective (*Dur*) : 16 et 17 décembre 2024 (Paris)
- L'éducation à l'alimentation (*Edu*) : 23 et 24 janvier 2025 (Paris)



Tarif de la formation

Tronc commun :

300€ pour les libéraux
360€ pour les salariés

Thématiques :

200€ pour les libéraux
240€ pour les salariés



Pour vous inscrire :



Ce projet est réalisé avec le soutien du **ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire** en partenariat avec le **ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités** et l'**Agence de la transition écologique (ADEME)** dans le cadre de la 10ème édition de l'appel à projets du **Programme national pour l'alimentation**.

Pôle formation du Cnam-ISTNA

4 avenue du Docteur Heydenreich • CS 65228
54052 Nancy Cedex
Tél + 33 (0)3 83 85 45 37 • Fax + 33 (0)3 83 85 49 09
contact@cnam-istna.fr

Pôle formation de l'AFDN

35, allée Vivaldi
75012 • Paris
Tél + 33 (0)1 40 02 03 02 • Fax + 33 (0)9 70 61 15 93
afd@afd.org

www.cnam-istna.fr



www.afdn.org

