

Formation diététicien

restauration collective

2026-2027

le cnam
istna nutrition santé

Le diététicien, acteur clé de la restauration collective

Ce parcours forme le diététicien-nutritionniste à la diversité des missions en restauration collective et notamment aux enjeux de l'alimentation saine et durable en collectivité.



Ce parcours de formation a été initié avec le soutien du Ministère en charge de l'Agriculture et du Ministère en charge de la Santé et l'Agence de la transition écologique (ADEME) dans le cadre de la 10^e édition de l'appel à projets du Programme national pour l'alimentation.

La formation a été validée par le groupe de travail nutrition du Conseil national de la restauration collective (CNRC).

Objectif

Renforcer l'expertise du diététicien-nutritionniste pour intervenir à toutes les étapes de la restauration collective.

Public concerné

Diététiciens-nutritionnistes exerçant ou souhaitant exercer en restauration collective, à temps complet ou partiel.



Pourquoi suivre cette formation ?

1

Consolider votre expertise réglementaire et nutritionnelle

La restauration collective est guidée par un cadre réglementaire exigeant : recommandations nutritionnelles, lois EGAlim et Climat et résilience, obligations en matière d'approvisionnement durable, marchés publics...

Cette formation, dispensée par des intervenants experts, permet de maîtriser ces références et de les intégrer concrètement dans vos pratiques professionnelles.

2

Affirmer votre rôle stratégique en restauration collective

Les missions des diététiciens-nutritionnistes en restauration collective sont très vastes.

Cette formation permet de développer une posture d'expert capable d'accompagner les équipes, de coordonner les acteurs et de structurer des plans d'action cohérents.

3

Rejoindre un réseau national de diététiciens-nutritionnistes spécialisés

Les professionnels formés constituent un réseau national reconnu, mobilisé autour des enjeux de restauration collective et d'alimentation saine et durable. Ce réseau favorise les échanges de pratiques, la mutualisation d'outils et la montée en compétence collective.

Il permet la valorisation du rôle du diététicien-nutritionniste dans les politiques alimentaires territoriales.



Ce que la formation vous apporte

À l'issue du parcours, vous aurez :

- Actualisé vos connaissances scientifiques et réglementaires
- Intégré les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective en prenant en compte la dimension saine et durable
- Développé votre capacité à accompagner et outiller les équipes et les convives pour atteindre les objectifs des lois EGAlim et Climat et résilience
- Renforcé votre posture d'expert en restauration collective

Vous accompagner dans la durée

- Accès à un espace numérique dédié
- Actualisation régulière des supports
- Webinaires proposés pour se maintenir à jour

3 jours de tronc commun...

Un parcours structuré et professionnalisant

Jour 1

Le diététicien en amont de la production

- Connaître le cadre réglementaire et les politiques publiques s'appliquant en restauration collective dont les recommandations du GEMRCN et du PNNS, lois 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 et suivant les contraintes de production, de sécurité alimentaire et budgétaires
- Connaître les dispositifs d'approvisionnement en alimentation durable

Jour 2

Le diététicien au cœur de la production

- Savoir s'impliquer dans l'organisation de la production : connaître les équipements de restauration collective - leurs avantages et contraintes
- 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 publics : écriture du CCTP, sourcing, savoir répondre à des appels d'offre, savoir lire et analyser une offre et notamment des fiches techniques

Jour 3

Le diététicien autour de la table

- Être en capacité d'accompagner le consommateur en travaillant sur l'accueil du convive : qualité d'accueil, communication des informations, 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

et des modules d'approfondissement sur 2 jours

Quatre modules d'approfondissement sont proposés, il est possible de s'inscrire à plusieurs d'entre eux :

Alimentation saine et durable en restauration collective

→ Savoir intégrer les paramètres d'une alimentation responsable en restauration collective dans ses pratiques professionnelles en les associant aux objectifs nutritionnels

Éducation à l'alimentation

→ Savoir construire des actions d'éducation à l'alimentation auprès d'un public de restauration collective (petite enfance, scolaire, adulte, sénior)

Allergies alimentaires en restauration collective

→ Être en mesure d'intégrer la gestion des allergies alimentaires en restauration collective dans sa pratique professionnelle, en assurant la sécurité des convives et en respectant la réglementation

Repas végétarien en restauration collective

→ Être en mesure d'intégrer les paramètres d'une alimentation végétarienne en restauration collective dans sa pratique professionnelle en les associant aux objectifs nutritionnels

Pour être référencé, il faut avoir suivi le tronc commun et au moins un module d'approfondissement.

Informations pratiques



Calendrier des sessions de formation

2026

Tronc commun

- 22 > 24 juin (Distanciel)
- 30 septembre > 2 octobre (Présentiel)

Modules d'approfondissement

- 26 > 27 novembre
Repas végétarien (Présentiel)
- 5 > 6 novembre
Éducation à l'alimentation (Distanciel)
- 17 > 18 décembre
Allergies alimentaires (Présentiel)

2027

Tronc commun

- 21 > 23 juin (Distanciel)
- 29 septembre > 1^{er} octobre (Présentiel)

Modules d'approfondissement

- 11 > 12 octobre
Alimentation saine et durable (Présentiel)
- 4 > 5 novembre
Éducation à l'alimentation (Distanciel)
- 16 > 17 décembre
Allergies alimentaires (Présentiel)



Lieu du présentiel

- Au Cnam à Paris
- Les modules proposés en présentiel peuvent être réalisés en distanciel pour les participants d'Outre-Mer



Tarifs 2026-2027

- **Financement individuel :**
Tronc commun : **600 € TTC**
Thématique : **400 € TTC**
- **Financement employeur :**
Tronc commun : **720 € TTC**
Thématique : **480 € TTC**

Positionnez-vous comme acteur clé de la restauration collective !

Renforcez votre expertise, accompagnez la transition alimentaire et contribuez à une restauration collective saine et durable de qualité.



Pour vous inscrire :



Cnam-ISTNA

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

www.cnam-istna.fr

