

Programme de formation

Restauration collective

ENV 3

LE DIÉTÉTICIEN, ACTEUR CLÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Éducation à l'alimentation

5 et 6 novembre 2026
en distanciel



Diététiciens exerçants ou souhaitant exercer à temps complet ou partiel pour la restauration collective



L'ouverture de la session est conditionnée à un effectif minimum de 6 participants.

OBJECTIFS

- Renforcer les compétences du diététicien pour construire des actions d'éducation à l'alimentation auprès d'un public de restauration collective
- Identifier les déterminants des comportements alimentaires tout au long de la vie
- Explorer les stratégies d'interventions pertinentes en éducation pour la santé transposables à l'éducation à l'alimentation
- S'approprier des ressources et outils existants notamment sur les thèmes de l'alimentation durable, l'éveil sensoriel, la culture alimentaire, ...
- Construire une/des action(s) d'éducation à l'alimentation cohérentes avec le public

Jour 1

9h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

La nutrition et l'alimentation : de quoi parle-t-on ?

- Repérer les fonctions de l'acte alimentaire
- Définir les notions de nutrition au sens du PNNS

Les comportements alimentaires tout au long de la vie

- Comprendre les déterminants et les enjeux de l'acte alimentaire
- Découvrir la notion de déterminants de santé

Les concepts de promotion de la santé appliquée à la nutrition

- Définir les notions de :
 - santé
 - promotion de la santé
 - prévention et éducation pour la santé
 - alimentation favorable à la santé
 - éducation à l'alimentation
- Repérer la place de la restauration collective et le rôle du diététicien dans ces notions

Les approches en éducation pour la santé

- Savoir identifier les approches en éducation pour la santé
- Développer un esprit critique concernant la pertinence de ces approches

Mélissa PHILIS

Diététicienne-nutritionniste libérale, coordinatrice de projets de santé



OBJECTIFS

- Renforcer les compétences du diététicien pour construire des actions d'éducation à l'alimentation auprès d'un public de restauration collective
- Identifier les déterminants des comportements alimentaires tout au long de la vie
- Explorer les stratégies d'interventions pertinentes en éducation pour la santé transposables à l'éducation à l'alimentation
- S'approprier des ressources et outils existants notamment sur les thèmes de l'alimentation durable, l'éveil sensoriel, la culture alimentaire, ...
- Construire une/des action(s) d'éducation à l'alimentation cohérentes avec le public

Jour 2

9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00

Les stratégies d'intervention en promotion de la santé et éducation à l'alimentation

- Explorer les stratégies d'interventions en promotion de la santé nutritionnelle
- Identifier des façons d'agir possibles
- Développer un esprit critique concernant l'efficacité de ces stratégies

Expérimentation d'outils

- Expérimenter des outils pouvant contribuer à la mise en œuvre des projets développés par les stagiaires
- Identifier des ressources

Construction d'une action d'éducation à l'alimentation

- Identifier les étapes de la planification d'une action en éducation et promotion de la santé
- Questionner sa posture de professionnel dans la mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation

Évaluation d'une action

- Explorer ses représentations sur l'évaluation
- Identifier les indicateurs et critères de résultats pertinents
- Identifier la (ou les) méthode(s) d'évaluation à l'aide d'un outil

Mélissa PHILIS

Diététicienne-nutritionniste libérale, coordinatrice de projets de santé



MÉTHODOLOGIE PÉDAGOGIQUE

- 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 cliniques

MÉTHODOLOGIE D'ÉVALUATION

- Un questionnaire de satisfaction est complété en fin de formation
- Un questionnaire d'évaluation des connaissances et des pratiques professionnelles est complété au démarrage et à la fin de la formation



POUR ALLER PLUS LOIN ...

Formations

- Les autres modules d'approfondissement :
 - Alimentation saine et durable en restauration collective
 - Allergies alimentaires en restauration collective
 - Repas végétarien en restauration collective
- Goût : éducation sensorielle



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

