

Programme de formation

Restauration collective

ENV 3

LE DIÉTÉTICIEN, ACTEUR CLÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Tronc commun

22, 23 et 24 juin 2026 (en distanciel)

30 septembre, 1 et 2 octobre 2026 (à Paris)



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

- 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

Jour 1

9h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Le diététicien en amont de la production

- Cadre réglementaire et les politiques publiques s'appliquant en restauration collective
- Création de plans alimentaires dans le respect des fréquences nutritionnelles recommandées et du cadre règlementaire et participer aux commissions de menus
- Élaboration de menus adaptés aux différents convives selon le type de liaison et suivant les contraintes de production, de sécurité alimentaire et budgétaires
- Dispositifs d'approvisionnement en alimentation durable (circuits courts, produits bio, ...)

INTERVENANT

Diététicien-nutritionniste

Jour 2

9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00

Le diététicien au cœur de la production

- Implication dans l'organisation de la production : connaître les équipements de restauration collective - leurs avantages et contraintes
- Protocoles de suivi de l'hygiène et de la sécurité alimentaire : rappels et actualités
- Accompagnement du personnel de cuisine et les agents
- Règles de marchés publiques

INTERVENANT

Directeur qualité, nutrition, santé

Jour 3

9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00

Le diététicien autour de la table

- Accompagnement du consommateur en travaillant sur l'accueil du convive : qualité d'accueil (PAI), communication des informations (loi INCO), éducation au goût
- Enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Différentes approches pour mettre en place un plan d'actions
- Lien entre tous les professionnels concernés par les problématiques d'alimentation durable et de gaspillage alimentaire

INTERVENANT

Diététicien-nutritionniste



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 modules d'approfondissement :
 - Alimentation saine et durable en restauration collective
 - Allergies alimentaires en restauration collective
 - Education à l'alimentation
 - Repas végétarien en restauration collectives



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

