

Formation

**Le diététicien, acteur clé de la
restauration collective**

ENV 3

Tronc commun

2025

10 > 12 mars (Paris)

2 > 4 juillet (Distanciel)

29 septembre > 1er octobre (Paris)

Le diététicien, acteur clé de la restauration collective

..... 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

..... PUBLIC VISÉ

- Diététicien-nutritionniste exerçant ou souhaitant exercer à temps complet ou partiel pour la restauration collective

..... MÉTHODOLOGIES 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



JOUR 1

9h30-12h30
13h30-17h30

Le diététicien en amont de la production

- 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 GEMRCN 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, ...)

INTERVENANTE

Laura GIRARD-SFRONTATO, Diététicienne nutritionniste, Centre Hospitalier Centre Bretagne

JOUR 2

9h00-12h30
13h30-17h00

Le diététicien au cœur de la production

- 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 publics : écriture du CCTP, sourcing, savoir répondre à des appels d'offre, savoir lire et analyser une offre et notamment des fiches techniques

INTERVENANTE

Magali TEMPO, Directrice qualité, nutrition, santé, « Tables communes »

JOUR 3

9h00–12h30
13h30–17h00

Le diététicien autour de la table

- 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

INTERVENANTE

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

Ou

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

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.