

Formation

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

---

**ENV 3**

# **Tronc commun**

---

7 > 9 octobre 2024 (Paris)

4 > 6 novembre 2024 (Paris)

4 > 6 décembre 2024 (Distanciel)

10 > 12 mars 2025 (Paris)

2 > 4 juillet 2025 (Distanciel)

29 septembre > 1er octobre 2025 (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

Lucile BOIS, Diététicienne nutritionniste, CROUS de Bourgogne Franche Comté

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

#### INTERVENANT

Maxime CORDIER, Responsable du service restauration, Ville de Fontenay-sous-Bois

## 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.

La formation a été validée par le **Conseil national de la restauration collective (CNRC)**.