

Catalogue des formations

2024



La formation au cœur des métiers de l'alimentation



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : actions de formations

Version actualisée en septembre 2024

FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

NUTRITION CLINIQUE



ALIMENTATIONS THERAPEUTIQUES	3
Appréhender les implications nutritionnelles des pathologies	
COMPORTEMENT ALIMENTAIRE	4
Accompagner les patients dans leur alimentation	
PRATIQUES PROFESSIONNELLES	5
Approfondir ses compétences	
DIÉTÉTICIENS-NUTRITIONNISTES LIBÉRAUX	6
Une offre adaptée pour les libéraux	



RESTAURATION EN COLLECTIVITÉ

SÉCURITÉ DES ALIMENTS	7
Garantir la sécurité sanitaire de vos repas	
DIÉTÉTIQUE	7
Conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives	



ALIMENTATION RESPONSABLE

ALIMENTATION RESPONSABLE	8
Adopter des solutions pour une alimentation durable	



COMPETENCES TRANSVERSALES

COMPETENCES TRANSVERSALES	9
S'approprier des outils au service de votre efficacité professionnelle	
PARCOURS COMPETENCES	10
COMMENT S'INSCRIRE	11
OFFRES PREFERENTIELLES	11



Nutrition
Clinique



Restauration
Collective



Alimentation
Responsable



Compétences
Transversales



NUTRITION CLINIQUE

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T. (TVA en sus)
Alimentations thérapeutiques : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies				
Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l'obésité <ul style="list-style-type: none"> Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique Déterminer la stratégie diététique adaptée aux patients Participer à la prise en charge pluridisciplinaire du patient 	NCL01		2 jours	1 065€
Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète <ul style="list-style-type: none"> Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique Distinguer les conséquences psychologiques des maladies chroniques Utiliser les outils d'éducation thérapeutique pour mieux accompagner le patient 	NCL02	23-24 sept.	2 jours	1 065€
Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de la dénutrition <ul style="list-style-type: none"> Identifier les spécificités de la dénutrition chez l'enfant Adapter la prise en charge diététique à l'état nutritionnel de l'enfant 	NCL03		1 jour	625€
La diététique des maladies cardio-vasculaires <ul style="list-style-type: none"> Décrire les mécanismes de physiopathologie des maladies cardio-vasculaires Faire ressortir l'importance de l'activité physique dans la prévention primaire et secondaire Établir une prise en charge diététique spécifique 	NCL04	7-8 nov.	2 jours	1 065€
Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale <ul style="list-style-type: none"> Identifier les différentes pathologies du rein Déterminer les implications nutritionnelles des dialyses Établir les prises en charge diététiques adaptées aux pathologies rénales 	NCL05	16-18 sept.	3 jours	1 385€
Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte <ul style="list-style-type: none"> Identifier les liens entre nutrition et préventions primaire et tertiaire Catégoriser les différents traitements des cancers Établir la prise en charge diététique la plus adaptée au contexte : état nutritionnel du patient, type de cancer et traitements 	NCL06	1-2 oct.	2 jours	1 065€
Le diabète chez l'adulte <ul style="list-style-type: none"> Identifier les spécificités des prises en charge du diabète : type I, II et gestationnel Analyser l'intérêt des nouvelles technologies au service de la santé des patients Établir une prise en charge du diabète adapté au patient 	NCL07	25-27 sept.	3 jours	1 385€
La prise en charge diététique des troubles de la déglutition <ul style="list-style-type: none"> Expliquer la physiopathologie de la déglutition Identifier les signes d'alerte des troubles de la déglutition Participer au dépistage des troubles de la déglutition Mettre en pratique l'accompagnement adapté pour prévenir les troubles de la déglutition 	NCL08	2-4 déc.	3 jours	1 385€
Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales <ul style="list-style-type: none"> Ordonner ses connaissances en matière de physiologie digestive Expliquer les implications nutritionnelles de la chirurgie digestive et des pathologies gastro-intestinales Adapter son accompagnement diététique 	NCL09	4-6 nov.	3 jours	1 385€
Dénutrition et alimentation artificielle <ul style="list-style-type: none"> Démontrer les principes et les conditions réussies d'une alimentation artificielle Organiser la prise en charge diététique des patients de l'hôpital au domicile Argumenter sur les choix nutritionnels adaptés aux patients 	NCL10	7-9 oct.	3 jours	1 385€
Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaires <ul style="list-style-type: none"> Identifier les conséquences de la physiopathologie des allergies alimentaires Repérer les vraies et les fausses allergies alimentaires Conseiller un patient allergique sur ses choix alimentaires Appliquer les règles de gestion du risque allergique en collectivité 	NCL11		3 jours	1 385€



NUTRITION CLINIQUE

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T.
Alimentations thérapeutiques : les nouveaux régimes <ul style="list-style-type: none"> • Découvrir les nouveautés en matière d'alimentations thérapeutiques • Cibler et adapter les « régimes » aux besoins du patient • Organiser des prises en soins diététiques selon les recommandations pour l'harmonisation des pratiques diététiques 	NCL12		2 jours	1 065€
S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée <ul style="list-style-type: none"> • Mémoriser les conséquences du vieillissement sur les besoins nutritionnels • Reconnaître les conséquences des maladies neurodégénératives • Établir une prise en charge alimentaire centrée sur la personne âgée 	NCL13		2 jours	1 065€
Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques <ul style="list-style-type: none"> • Évaluer les niveaux d'activité physique et de sédentarité des patients • Démontrer l'importance de l'activité physique avec le patient • Conjuguer les bénéfices de l'accompagnement diététique et de l'activité physique 	NCL14		3 jours	1 385€
Alimentation et Alzheimer <ul style="list-style-type: none"> • Mémoriser les étapes de l'évolution de la maladie sur le comportement alimentaire • Identifier les ressources existantes dans l'accompagnement des patients • Participer à l'adaptation du moment du repas aux besoins de ces malades 	NCL15	10-11 oct.	2 jours	1 065€
IDDSI : Standardisation Internationale des Textures <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les trois enjeux des textures modifiées : sécurité, nutrition et plaisir • Différencier les niveaux de textures des aliments et des boissons • Mettre en pratique les méthodes de mesure des niveaux de l'IDDSI 	NCL16	5 déc.	1 jour	625€

Comportement alimentaire : accompagner les patients dans leur alimentation

Obésité et comportement alimentaire : acquérir les fondamentaux <ul style="list-style-type: none"> • Différencier les comportements alimentaires du normal au pathologique liés à l'obésité • Comparer les différentes prises en soin : de l'équilibre alimentaire à une approche centrée sur les valeurs de la personne • Identifier son profil de mangeur • Discuter la pertinence de la chirurgie bariatrique 	PEC07	9-11 sept.	3 jours	1 385€
Obésité et comportement alimentaire : accompagner les TCA <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les troubles du comportement alimentaire chez le patient obèse • Intégrer l'évolution de ses pratiques dans la diététique de l'obésité • Proposer aux patients un accompagnement adapté pour lever la restriction cognitive 	PEC17	18-19 sept.	2 jours	1 065€
Stress et comportement alimentaire : les fondamentaux <ul style="list-style-type: none"> • Repérer les liens entre stress et troubles des conduites alimentaires • Différencier les modes mentaux automatique et adaptatif • Mettre en pratique la gestion des modes mentaux pour apaiser la relation à l'alimentation 	PEC02	17-18 oct. + 22 nov.	2+1 Jours	1 385€
Stress et comportement alimentaire : approfondissement de l'accompagnement <ul style="list-style-type: none"> • Analyser ses pratiques d'accompagnement dans la gestion des modes mentaux • Faire ressortir les bénéfices pour le patient des techniques pratiques de gestion du stress 	PEC12	9 déc.	1 jour	625€
Prise en charge diététique dans les maladies psychiatriques <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes maladies psychiatriques • Reconnaître les mécanismes de l'addiction : apparition, maintien et rechutes • Déterminer les particularités de la prise en soin diététique en psychiatrie 	PEC11	16-17 oct. + 6 déc.	2+1 jours	1 385€
Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire <ul style="list-style-type: none"> • Examiner les liens entre acte alimentaire et développement de la personnalité • Identifier les diverses psychopathologies actuelles en lien avec l'alimentation • Mettre en place une alliance thérapeutique bienveillante au service du soin 	PEC01	02-04 oct.	3 jours	1385€



NUTRITION CLINIQUE

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T.
Image du corps et schéma corporel : accompagner les changements <ul style="list-style-type: none"> • Adapter les manières d'accompagner les patients au cours de leur changement corporel • Réaliser des activités autour de l'image du corps et du schéma corporel • Construire des outils adaptés pour faire évoluer sa pratique de diététicien nutritionniste 	PEC04		3 jours	1385€
Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 1 <ul style="list-style-type: none"> • Citer les étapes clefs du développement de l'enfant • Expliquer les mécanismes de constitution des troubles de l'oralité • Participer à la prise en charge pluridisciplinaire des troubles de l'oralité 	PEC05		2 jours	1065€
Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 2 <ul style="list-style-type: none"> • Questionner l'application des principes de la prise en soin des troubles de l'oralité • Déterminer des pistes d'amélioration dans ses pratiques • Analyser ses pratiques pour consolider la prise en soins des patients 	PEC15		1 jour	625€
L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2 <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les déterminants du comportement alimentaire • Reconnaître les principes de l'alimentation intuitive • Utiliser la dégustation pour accompagner le mangeur • Mettre en pratique des outils de l'alimentation intuitive pour accompagner la personne • Analyser des situations concrètes pour améliorer ses pratiques professionnelles 	PEC08	27-28 mars +20 sept. 17-18 juin + 6 déc.	2+1 jours	1385€
Accompagner les patients atteints de TCA <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents troubles des conduites alimentaires • Reconnaître l'importance des rôles des différents professionnels dans la prise en charge des TCA • Déterminer les points essentiels de la prise en soin diététique pour ces patients 	PEC20	25-27 nov.	3 jours	1385€
Pleine conscience et alimentation - niveau 1 <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les liens entre alimentation et émotions : du réconfort à l'évitement expérientiel • Mettre en pratique des exercices de méditation • Adapter la prise en charge diététique pour intégrer la pleine conscience 	PEC09	23-24 sept. (D) (complet)	2 jours	1065€
Pleine conscience et alimentation - niveau 2 <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer l'intérêt de la pratique de la pleine conscience pour accompagner le repas du patient • Déterminer des outils adaptés dans le cadre des compulsions alimentaires • Organiser une prise en charge diététique utilisant la pleine conscience pour le patient 	PEC19	22-23 oct. (D)	2 jours	1065€
Pratiques professionnelles : approfondir ses compétences				
Maîtriser son diagnostic diététique et le plan de soins associé <ul style="list-style-type: none"> • Poser un diagnostic diététique précis pour faciliter l'accompagnement pluridisciplinaire • Organiser un plan de soins cohérent par rapport au diagnostic diététique établi et au patient • Tracer son diagnostic diététique pour suivre la prise en soin du patient 	PEC03		2 jours	1065€
L'entretien diététique : relation d'aide et posture éducative <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les rôles de chacun dans un accompagnement diététique de qualité • Indiquer l'intérêt d'une posture éducative • Formuler ensemble des manières de changer les pratiques alimentaires des patients selon leurs besoins et attentes • Mettre en pratique l'écoute active avec le patient 	PEC21		2 jours	1065€
L'entretien motivationnel : les fondamentaux <ul style="list-style-type: none"> • Différencier les stades de motivation du patient • Utiliser les outils de l'entretien motivationnel pour initier un changement • Analyser les progrès réalisés pour valoriser les efforts du patient et renforcer sa confiance 	PEC14	21-22 nov. + 12 déc.	2+1 jours	1385€
La thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les mécanismes d'installation de l'évitement expérientiel • Démontrer l'importance de la flexibilité psychologique et comportementale pour le patient • Mettre en pratique la matrice de l'ACT dans la prise en charge des troubles nutritionnels 	PEC16	25-26 nov.	2 Jours	1065€



NUTRITION CLINIQUE

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T.
Manger avec un petit budget <ul style="list-style-type: none"> • Mesurer l'impact de la précarité sur l'alimentation et la santé des personnes • Adapter sa posture dans une approche centrée sur la personne • Participer à l'accompagnement diététique avec des ressources et des outils et pratiques 	PEC10		2 jours	1065€
Intégrer l'aromathérapie en diététique <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les bons usages de l'aromathérapie • Nommer les indications courantes en aromathérapie 	PEC13		1 jour	625€
Lecture critique d'un article scientifique en nutrition <ul style="list-style-type: none"> • Identifier le vocabulaire spécifique d'un article scientifique • Reconnaître les critères d'évaluation de la qualité d'un article • Mettre en pratique une recherche bibliographique pour mettre à jour ses connaissances 	PEC22	13 déc. (D)	1 jour	625€
La douleur : l'intégrer dans la prise en soin des patients <ul style="list-style-type: none"> • Enumérer les bases de compréhension de la douleur : physiologie et impact psycho-social • Discuter de la place des prises en charge médicales, paramédicales et complémentaires • Expliquer comment aborder le sujet avec les patients • Déterminer l'impact de la douleur sur le champ digestif, diététique et le comportement alimentaire 	PEC06		2 jours	1065€

Diététiciens libéraux

Prise en charge nutritionnelle des patients atteints de cancer <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les mécanismes de la cancérogénèse et les conséquences nutritionnelles • Mémoriser les mécanismes d'action des traitements et leurs effets secondaires • Déterminer les besoins nutritionnels des patients cancéreux suivis en cabinet libéral 	LIB01	27 nov. (D)	1 jour	360€
Alimentation contrôlée en FODMAPS - niveau 1 <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les symptômes du syndrome du côlon irritable • Mémoriser les aliments sources et riches en FODMAPS • Mettre en pratique une alimentation thérapeutique contrôlée en FODMAPS 	LIB02	16 sept. (D)	1 Jour	360€
Alimentation contrôlée en FODMAPS - niveau 2 <ul style="list-style-type: none"> • Analyser ses pratiques d'accompagnement dans le syndrome du côlon irritable • Faire ressortir les bénéfices pour le patient pour lever les freins au suivi de cette alimentation thérapeutique 	LIB12	13 déc. (D)	1 jour	360€
Diététique et Chirurgie Bariatrique <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les conséquences de la chirurgie bariatrique • Questionner les croyances sur l'obésité et ses traitements • Collaborer à un suivi diététique en équipe pluridisciplinaire 	LIB03		2 jours	720€
Diététique du sportif - niveau 1 <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les besoins physiologiques essentiels des sportifs • Expliquer l'importance d'une hydratation réussie • Informer les sportifs sur les fondamentaux diététiques pour accompagner la performance 	LIB04	16 déc. (D)	1 Jour	360€
Diététique du sportif - niveau 2 <ul style="list-style-type: none"> • Rappeler les besoins physiologiques des sportifs • Expliquer l'intérêt d'une approche de l'alimentation intuitive adaptée aux sportifs • Mettre en pratique la prise en soin des sportifs pour accompagner la performance 	LIB14	17 déc. (D)	1 jour	360€
Troubles de l'oralité en cabinet libéral - niveaux 1 et 2 <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les situations à risques favorisant les troubles de l'oralité • Reconnaître leurs manifestations cliniques • Participer au dépistage en cabinet libéral • Déterminer la place du diététicien nutritionniste dans la prise en charge des troubles de l'oralité • Participer à l'accompagnement pluridisciplinaire des enfants et de leur entourage 	LIB05		2 Jours	720€



RESTAURATION COLLECTIVE

Titre des formations

Code

Dates

Durée

Tarif H.T.

Sécurité des aliments : Garantir la sécurité sanitaire de vos repas

Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes

- Identifier les différentes catégories de dangers existants en sécurité des aliments
- Repérer les bonnes pratiques d'hygiène « étape par étape » de la réception à la consommation
- Lister les autocontrôles et les enregistrements clés associés à toutes les étapes

SA02

2 jours

835€

Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)

- Lister les éléments réglementaires constituant un Plan de Maîtrise Sanitaire
- Analyser les risques sanitaires de son activité selon la méthode HACCP
- Rédiger les processus du PMS
- Déterminer les autocontrôles pour garantir la sécurité des aliments

SA03

11-13 sept.

3 jours

1 370€

Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer

- Préparer la conduite d'un audit pour vérifier l'efficacité de son PMS
- Analyser ses documents pour améliorer son système
- Exploiter les résultats des autocontrôles du PMS pour définir un plan d'amélioration

SA05

18-19 nov.

2 jours

1 090€

Gérer les allergènes alimentaires en collectivité

- Identifier les caractéristiques et les conséquences des allergies alimentaires
- Mettre en œuvre les règles d'accueil des personnes allergiques
- Appliquer les pratiques de préparation et de services des repas prenant en compte les allergènes

SA08

2 jours

1 090€

Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie

- Identifier les différents dangers sanitaires potentiels lors de la préparation des biberons et leurs conséquences
- Repérer les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place « étape par étape » et les enregistrements incontournables à renseigner en biberonnerie

SA10

Intra
uniquement

1 jour

520€

DIÉTÉTIQUE : Conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives

L'équilibre alimentaire au goût du jour

- Identifier le comportement alimentaire intuitif
- Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme
- Appliquer ses principes dans le choix des aliments consommés et pour construire des menus

COL01

7-9 oct.

3 jours

1 355 €

Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus

- Repérer les intérêts nutritionnels des éléments d'origine animale et végétale
- Inclure de nouveaux aliments dans ses recettes
- Combiner les aliments pour des repas végétariens complets et équilibrés

COL02

2 jours

1 090€

Le moment du repas pour les personnes âgées

- Analyser les spécificités du comportement alimentaire des personnes âgées
- Intégrer les besoins nutritionnels spécifiques dans l'élaboration des menus et recettes
- Déterminer les points pour améliorer l'accompagnement alimentaire de votre structure

COL03

2 jours

960 €

Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant

- Énumérer les étapes clés de la construction du comportement alimentaire chez l'enfant
- Reconnaître l'évolution de l'alimentation du nouveau-né à l'adolescent
- Utiliser des outils pratiques pour accompagner les repas des enfants

COL04

2 jours

960€

Le goût : un outil pour améliorer les repas

- Identifier les mécanismes de perception du goût
- Acquérir une méthode de dégustation d'un aliment
- Définir une action concrète d'amélioration pour participer à la valorisation du repas

COL05

2 jours

1065€

Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche

- Identifier les enjeux de l'acte alimentaire
- Découvrir les moyens pour développer les capacités du jeune enfant à goûter
- Reconnaître son rôle en tant qu'animateur du temps du repas
- Collaborer à développer l'éveil sensoriel et la sociabilité du tout-petit à table

COL06

3 jours

1 370€

Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée

- Identifier les raisons de l'adaptation de l'alimentation en texture modifiée pour le patient ou le résident
- Intégrer les impératifs sanitaires et nutritionnels de ces préparations
- Adapter ses recettes et menus en textures modifiées

COL07

3 jours

1 380€

La Diversification Menée par l'Enfant (DME)

- Mémoriser les dernières recommandations sur la diversification alimentaire de l'enfant
- Énumérer les principes de base d'une Diversification Menée par l'Enfant (DME)
- Découvrir des préparations adaptées aux capacités évolutives des enfants
- Mettre en pratique un atelier individuel ou collectif auprès des parents ou des professionnels de la petite enfance

COL08

2 jours

980€

Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements

- Identifier les responsabilités du magasinier en restauration collective
- Optimiser la gestion de son magasin : réception, stockage, sorties, contrôles des produits
- Adopter les bons gestes et postures lors de la manutention

COL09

2 jours

1 090€



ALIMENTATION RESPONSABLE

Titre des formations

Code

Dates

Durée

Tarif H.T.
(TVA en sus)

Alimentations thérapeutiques : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies

Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable

- Identifier les caractéristiques d'une alimentation responsable
- Définir la feuille de route du projet alimentation responsable dans son entreprise
- Diagnostiquer les freins et les leviers de son organisation
- Établir un plan d'actions concrètes pour une alimentation plus responsable

ALR01

16-17 sept.

2 jours

1 090 €

Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires

- Formaliser les critères techniques pour l'achat et l'approvisionnement alimentaire en produits vertueux
- Construire les documents essentiels pour introduire l'approvisionnement en produits vertueux dans son établissement

ALR02

Intra
Uniquement

2 jours

1 090 €

Lutter contre le gaspillage alimentaire

- Lister les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en collectivité
- Diagnostiquer l'organisation pour repérer les axes de progrès
- Mettre en place des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire

ALR03

15-16 oct.

2 jours

1 090 €

Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable

- Identifier les enjeux des pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement
- Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme
- Établir des menus équilibrés pour un impact positif sur la santé dans le respect des recommandations de l'alimentation durable

ALR04

2 jours

1 090 €

Eco-gestes en restauration : ayez les bons réflexes

- Décrire l'impact de l'Homme sur son environnement
- Adopter une attitude responsable en restauration : tri des déchets, gestion des consommables, économie d'eau et d'énergie, etc.

ALR05

1 jour

625 €

Manager son projet d'alimentation durable

- Définir, organiser et suivre l'avancement du projet
- Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration
- Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication

ALR06

16-18 déc.

3 jours

1 355 €

Économie circulaire et restauration collective

- Définir le concept d'économie circulaire
- Explorer de nouvelles opportunités durables pour son entreprise

ALR07

1 jour

625 €

Mettre en place une démarche RSE pour une restauration responsable

- Identifier les enjeux d'une démarche de responsabilité sociale des entreprises (RSE)
- Définir des actions concrètes pour chaque pilier de la RSE
- Communiquer efficacement sur sa démarche

ALR08

2 jours

1 110€

Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective

- Enumérer ses obligations en tant que professionnel de la restauration sur l'utilisation du plastique
- Choisir et mettre en œuvre les solutions les plus adaptées à sa situation professionnelle pour le conditionnement des préparations culinaires

ALR09

Intra
Uniquement

2 jours

625€



COMPETENCES TRANSVERSALES

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T. (TVA en sus)
Alimentations thérapeutiques : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies				
Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation <ul style="list-style-type: none"> • Fixer des objectifs pédagogiques à l'aide de règles simples • Préparer une action de formation et son scénario pédagogique • Identifier les méthodes et techniques pédagogiques adaptées pour rendre vivantes les séquences d'animation 	TSV01		3 jours	1 355 €
Cohésion d'équipe et communication positive <ul style="list-style-type: none"> • Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles (patients, collègues...) • Développer son attitude communicante pour une communication plus efficace et juste • Défendre son point de vue avec diplomatie et souplesse 	TSV02		2 jours	1 065 €
Gestion de conflits : acquérir des outils de résolution de problèmes <ul style="list-style-type: none"> • Repérer les différentes sources de tensions pour les anticiper • Adapter mon mode de communication verbale et non verbale aux situations conflictuelles • Mettre en place une stratégie positive de résolution de conflit 	TSV03		2 jours	1 090€
Sensibilisation à la recherche clinique <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer les prérequis nécessaires pour faire avancer le projet de recherche • Expliquer les étapes d'élaboration du projet de recherche 	TSV04		1 jour	625€
Management de proximité : communiquer avec vos équipes <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les grands principes de la communication et de l'écoute • Se positionner pour mieux encadrer les autres • Créer un climat propice à la communication et à responsabilisation de ses collaborateurs 	TSV05	28-29 nov.	2 jours	1 090€
Management de projet : les fondamentaux <ul style="list-style-type: none"> • Définir, organiser et suivre l'avancement du projet • Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration • Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication 	TSV06		3 jours	1 385€

Comment s'inscrire ?

www.ssha.asso.fr/sinscrire




Remplissez le formulaire **directement en ligne**
ou



Téléchargez le formulaire, remplissez le et envoyez le
par mail à isa@ssha.asso.fr

sshaisa.catalogueformpro.com

Depuis la fiche programme de la formation désirée et
cliquez sur 

Remplissez le formulaire de pré-inscription en indiquant le
mail de l'apprenant

Offres Préférentielles

Parcours individuel

Dès la 2^e
inscriptions
simultanée pour
un même
apprenant*

-20%

Inscription collective

Dès le 2^e participant
d'un même
établissement à une
même session de
formation*

*Fonctionne uniquement si les inscriptions ont lieu en même temps

Parcours compétences

Référent nutritionnel

Durée 12 jours

Parcours petite enfance



COL04 (2 jours)

Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant

Tronc commun

COL01 (3 jours)

L'équilibre alimentaire au goût du jour

PEC01 (3 jours)

Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire

COL02 (2 jours)

Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus

COL05 (2 jours)

Le goût : un outil pour améliorer les repas

Parcours personnes âgées



COL03 (2 jours)

Le moment du repas pour les personnes âgées

Référent alimentation responsable

Durée 9 jours

ALR01 (2 jours)

Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable

ALR03 (2 jours)

Lutter contre le gaspillage alimentaire

ALR04 (2 jours)

Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable

ALR06 (3 jours)

Manager son projet d'alimentation durable

Référent HACCP

Durée 11 jours

SA02 (3 jours)

Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes

SA03 (2 jours)

Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)

SA05 (2 jours)

Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer

SA08 (2 jours)

Gérer les allergènes alimentaires en collectivité

TSV05 (2 jours)

Management de proximité : communiquez avec vos équipes



SSHA Association reconnue d'utilité publique
SIREN : 784 259 947 - APE 8559A
N° TVA intracommunautaire FR39 784 259 947



16A rue de l'Estrapade
75005 Paris



isa@ssha.asso.fr



www.ssha.asso.fr



01 43 25 11 85

