



# NUTRITION CLINIQUE

| Titre des formations  | Code         | Dates                               | Durée   | Tarif H.T. |
|---|--------------|-------------------------------------|---------|------------|
| <b>Alimentation thérapeutique : appréhender les implications nutritionnelles des pathologie</b>   |              |                                     |         |            |
| <b>La diététique des maladies cardio-vasculaires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire les mécanismes de physiopathologie des maladies cardio-vasculaires</li> <li>• Faire ressortir l'importance de l'activité physique dans la prévention primaire et secondaire</li> <li>• Établir une prise en charge diététique spécifique</li> </ul>   | <b>NCL04</b> | 24-25 mars<br>3-4 nov.              | 2 jours | 1095€      |
| <b>Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les différentes pathologies du rein</li> <li>• Déterminer les implications nutritionnelles des dialyses</li> <li>• Établir les prises en charge diététiques adaptées aux pathologies rénales</li> </ul>  | <b>NCL05</b> | 26-28 mai                           | 3 jours | 1440€      |
| <b>Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les liens entre nutrition et préventions primaire et tertiaire</li> <li>• Catégoriser les différents traitements des cancers</li> <li>• Établir la prise en charge diététique la plus adaptée au contexte : état nutritionnel du patient, type de cancer et traitements</li> </ul>   | <b>NCL06</b> | 19-20 mai<br><u>29-30 sept. (D)</u> | 2 jours | 1095€      |
| <b>Le diabète chez l'adulte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les spécificités des prises en charge du diabète : type I, II et gestationnel</li> <li>• Analyser l'intérêt des nouvelles technologies au service de la santé des patients</li> <li>• Établir une prise en charge du diabète adapté au patient</li> </ul>   | <b>NCL07</b> | 26-28 mars<br>19-21 nov.            | 3 jours | 1440€      |
| <b>La prise en charge diététique des troubles de la déglutition</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expliquer la physiopathologie de la déglutition</li> <li>• Identifier les signes d'alerte des troubles de la déglutition</li> <li>• Participer au dépistage des troubles de la déglutition</li> <li>• Mettre en pratique l'accompagnement adapté pour prévenir les troubles de la déglutition</li> </ul>                           | <b>NCL08</b> | 25-27 juin<br>1-3 déc.              | 3 jours | 1440€      |
| <b>Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordonner ses connaissances en matière de physiologie digestive</li> <li>• Expliquer les implications nutritionnelles de la chirurgie digestive et des pathologies gastro-intestinales</li> <li>• Adapter son accompagnement diététique</li> </ul>  | <b>NCL09</b> | 7-9 avril<br>3-5 nov.               | 3 jours | 1440€      |
| <b>Dénutrition et alimentation artificielle</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Démontrer les principes et les conditions réussies d'une alimentation artificielle</li> <li>• Organiser la prise en charge diététique des patients de l'hôpital au domicile</li> <li>• Argumenter sur les choix nutritionnels adaptés aux patients</li> </ul>  | <b>NCL10</b> | 3-5 mars<br>6-8 oct.                | 3 jours | 1440€      |
| <b>Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les conséquences de la physiopathologie des allergies alimentaires</li> <li>• Repérer les vraies et les fausses allergies alimentaires</li> <li>• Conseiller un patient allergique sur ses choix alimentaires</li> <li>• Appliquer les règles de gestion du risque allergique en collectivité</li> </ul> | <b>NCL11</b> | 13-15 janv.                         | 3 jours | 1440€      |
| <b>Alimentations thérapeutiques : les nouveaux régimes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Découvrir les nouveautés en matière d'alimentations thérapeutiques</li> <li>• Cibler et adapter les « régimes » aux besoins du patient</li> <li>• Organiser des prises en soins diététiques selon les recommandations pour l'harmonisation des pratiques diététiques</li> </ul>   | <b>NCL12</b> | 13-14 mars                          | 2 jours | 1095€      |



# NUTRITION CLINIQUE

| Titre des formations   | Code         | Dates                 | Durée   | Tarif H.T. |
|--|--------------|-----------------------|---------|------------|
| <b>S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mémoriser les conséquences du vieillissement sur les besoins nutritionnels</li> <li>• Reconnaître les conséquences des maladies neurodégénératives</li> <li>• Établir une prise en charge alimentaire centrée sur la personne âgée</li> </ul>   | <b>NCL13</b> | 16-17 juin            | 2 jours | 1095€      |
| <b>Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluer les niveaux d'activité physique et de sédentarité des patients</li> <li>• Démontrer l'importance de l'activité physique avec le patient</li> <li>• Conjuguer les bénéfices de l'accompagnement diététique et de l'activité physique</li> </ul>  | <b>NCL14</b> | A venir               | 3 jours | 1440€      |
| <b>Alimentation et Alzheimer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mémoriser les étapes de l'évolution de la maladie sur le comportement alimentaire</li> <li>• Identifier les ressources existantes dans l'accompagnement des patients</li> <li>• Participer à l'adaptation du moment du repas aux besoins de ces malades</li> </ul>   | <b>NCL15</b> | 9-10 oct.             | 2 jours | 1095€      |
| <b>IDDSI : Standardisation Internationale des Textures</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les trois enjeux des textures modifiées : sécurité, nutrition et plaisir</li> <li>• Différencier les niveaux de textures des aliments et des boissons</li> <li>• Mettre en pratique les méthodes de mesure des niveaux de l'IDDSI</li> </ul>  | <b>NCL16</b> | 24 juin<br>4 déc.     | 1 jour  | 665€       |
| <b>Alimentation contrôlée en FODMAPS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser leurs pratiques d'accompagnement dans le syndrome du côlon irritable.</li> <li>• Identifier les symptômes du syndrome du côlon irritable.</li> <li>• Mémoriser les aliments sources et riches en FODMAPS.</li> <li>• Mettre en pratique et expliquer les bénéfices d'une alimentation thérapeutique contrôlée en FODMAPS pour lever les freins au suivi de cette approche.</li> </ul> | <b>NCL17</b> | <u>9-10 avril (D)</u> | 2 jours | 875€       |
| <b>Diététique du sportif</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les besoins physiologiques essentiels des sportifs</li> <li>• Expliquer l'importance d'une alimentation et d'une hydratation adaptées</li> <li>• Mettre en pratique la prise en soin des sportifs pour accompagner la performance</li> </ul>  | <b>NCL18</b> | <u>9-10 déc. (D)</u>  | 2 jours | 875€       |
| <b>Spécial pédiatrie : approfondir les approches et pratiques</b>  |              |                       |         |            |
| <b>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l'obésité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique</li> <li>• Déterminer la stratégie diététique adaptée aux patients</li> <li>• Participer à la prise en charge pluridisciplinaire du patient</li> </ul>  | <b>NCL01</b> | 15-16 sept.           | 2 jours | 1095€      |
| <b>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique</li> <li>• Distinguer les conséquences psychologiques des maladies chroniques</li> <li>• Utiliser les outils d'éducation thérapeutique pour mieux accompagner le patient</li> </ul>   | <b>NCL02</b> | 17-18 sept.           | 2 jours | 1095€      |
| <b>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de la dénutrition</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les spécificités de la dénutrition chez l'enfant</li> <li>• Adapter la prise en charge diététique à l'état nutritionnel de l'enfant</li> </ul>   | <b>NCL03</b> | 2-3 juin<br>1-2 déc.  | 2 jours | 1095€      |



# NUTRITION CLINIQUE

| Titre des formations  | Code  | Dates  | Durée     | Tarif H.T. |
|---|-------|--|-----------|------------|
| <b>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Citer les étapes clés du développement de l'enfant</li> <li>• Expliquer les mécanismes de constitution des troubles de l'oralité</li> <li>• Participer à la prise en charge pluridisciplinaire des troubles de l'oralité</li> </ul>   | PEC05 | 24-25 avril  | 2 jours   | 1095€      |
| <b>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionner l'application des principes de la prise en soin des troubles de l'oralité</li> <li>• Déterminer des pistes d'amélioration dans ses pratiques</li> <li>• Analyser ses pratiques pour consolider la prise en soins des patients</li> </ul>  | PEC15 | 23 mai   | 1 jour    | 665€       |
| <b>Comportement alimentaire : accompagner les patients dans leur alimentation</b>   |       |  |           |            |
| <b>Obésité et comportement alimentaire : acquérir les fondamentaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différencier les comportements alimentaires du normal au pathologique liés à l'obésité</li> <li>• Comparer les différentes prises en soin : de l'équilibre alimentaire à une approche centrée sur les valeurs de la personne</li> <li>• Identifier son profil de mangeur</li> <li>• Discuter la pertinence de la chirurgie bariatrique</li> </ul> | PEC07 | 27-28 janv.<br>24-25 sept.   | 2 jours   | 1095€      |
| <b>Obésité et comportement alimentaire : accompagner les TCA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les troubles du comportement alimentaire chez le patient obèse</li> <li>• Intégrer l'évolution de ses pratiques dans la diététique de l'obésité</li> <li>• Proposer aux patients un accompagnement adapté pour lever la restriction cognitive</li> </ul>   | PEC17 | 8-9 sept.  | 2 jours   | 1095€      |
| <b>Stress et comportement alimentaire : les fondamentaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repérer les liens entre stress et troubles des conduites alimentaires</li> <li>• Différencier les modes mentaux automatique et adaptatif</li> <li>• Mettre en pratique la gestion des modes mentaux pour apaiser la relation à l'alimentation</li> </ul>  | PEC02 | 6-7 fév. +<br><u>31 mars (D)</u><br><br>2-3 oct. +<br><u>28 nov. (D)</u> | 2+1 Jours | 1440€      |
| <b>Stress et comportement alimentaire : approfondissement de l'accompagnement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser ses pratiques d'accompagnement dans la gestion des modes mentaux</li> <li>• Faire ressortir les bénéfices pour le patient des techniques pratiques de gestion du stress</li> </ul>  | PEC12 | <u>19 juin (D)</u><br><u>8 déc. (D)</u>                                  | 1 jour    | 665€       |
| <b>Prise en charge diététique dans les maladies psychiatriques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les différentes maladies psychiatriques</li> <li>• Reconnaître les mécanismes de l'addiction : apparition, maintien et rechutes</li> <li>• Déterminer les particularités de la prise en soin diététique en psychiatrie</li> </ul>  | PEC11 | 19-20 mars +<br>22 mai<br><br>15-16 oct. +<br><u>08 déc. (D)</u>         | 2+1 jours | 1440€      |
| <b>Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Examiner les liens entre acte alimentaire et développement de la personnalité</li> <li>• Identifier les diverses psychopathologies actuelles en lien avec l'alimentation</li> <li>• Mettre en place une alliance thérapeutique bienveillante au service du soin</li> </ul>   | PEC01 | 15-17 oct.   | 3 jours   | 1440€      |
| <b>Image du corps et schéma corporel : accompagner les changements</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adapter les manières d'accompagner les patients au cours de leur changement corporel</li> <li>• Réaliser des activités autour de l'image du corps et du schéma corporel</li> <li>• Construire des outils adaptés pour faire évoluer sa pratique de diététicien nutritionniste</li> </ul>  | PEC04 | 16-18 juin   | 3 jours   | 1440€      |



# NUTRITION CLINIQUE

| Titre des formations  | Code  | Dates  | Durée     | Tarif H.T. |
|---|-------|--|-----------|------------|
| <b>L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les déterminants du comportement alimentaire</li> <li>• Reconnaître les principes de l'alimentation intuitive</li> <li>• Utiliser la dégustation pour accompagner le mangeur</li> <li>• Mettre en pratique des outils de l'alimentation intuitive pour accompagner la personne</li> <li>• Analyser des situations concrètes pour améliorer ses pratiques professionnelles</li> </ul> | PEC08 | 10-11 mars +<br>12 mai<br><br>25-26 sept. +<br>12 déc.           | 2+1 jours | 1440€      |
| <b>Accompagner les patients atteints de TCA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les différents troubles des conduites alimentaires</li> <li>• Reconnaître l'importance des rôles des différents professionnels dans la prise en charge des TCA</li> <li>• Déterminer les points essentiels de la prise en soin diététique pour ces patients</li> </ul>  | PEC20 | 21-23 mai<br>26-28 nov.  | 3 jours   | 1440€      |
| <b>Pleine conscience et alimentation - niveau 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les liens entre alimentation et émotions : du réconfort à l'évitement expérientiel</li> <li>• Mettre en pratique des exercices de méditation</li> <li>• Adapter la prise en charge diététique pour intégrer la pleine conscience</li> </ul>   | PEC09 | 15-16 mai<br><u>9-10 oct. (D)</u>                                | 2 jours   | 1095€      |
| <b>Pleine conscience et alimentation - niveau 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Démontrer l'intérêt de la pratique de la pleine conscience pour accompagner le repas du patient</li> <li>• Déterminer des outils adaptés dans le cadre des compulsions alimentaires</li> <li>• Organiser une prise en charge diététique utilisant la pleine conscience pour le patient</li> </ul>  | PEC19 | 15-16 sept.<br><u>4-5 déc. (D)</u>                               | 2 jours   | 1095€      |
| <b>Pratiques professionnelles : approfondir ses compétences</b>   |       |  |           |            |
| <b>Maîtriser son diagnostic diététique et le plan de soins associé</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poser un diagnostic diététique précis pour faciliter l'accompagnement pluridisciplinaire</li> <li>• Organiser un plan de soins cohérent par rapport au diagnostic diététique établi et au patient</li> <li>• Tracer son diagnostic diététique pour suivre la prise en soin du patient</li> </ul>  | PEC03 | 13-14 oct.   | 2 jours   | 1095€      |
| <b>Intégrer l'aromathérapie en diététique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les bons usages de l'aromathérapie</li> <li>• Nommer les indications courantes en aromathérapie</li> </ul>  | PEC13 | 7 mars   | 1 jour    | 665€       |
| <b>L'entretien motivationnel : les fondamentaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différencier les stades de motivation du patient</li> <li>• Utiliser les outils de l'entretien motivationnel pour initier un changement</li> <li>• Analyser les progrès réalisés pour valoriser les efforts du patient et renforcer sa confiance</li> </ul>  | PEC14 | 17-18 nov. +<br>12 déc.  | 2+1 jours | 1440€      |
| <b>La thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les mécanismes d'installation de l'évitement expérientiel</li> <li>• Démontrer l'importance de la flexibilité psychologique et comportementale pour le patient</li> <li>• Mettre en pratique la matrice de l'ACT dans la prise en charge des troubles nutritionnels</li> </ul>   | PEC16 | 23-24 janv. +<br>28 avril<br><br>2-3 oct. +<br><u>5 déc. (D)</u> | 2+1 Jours | 1440€      |
| <b>Manger avec un petit budget</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesurer l'impact de la précarité sur l'alimentation et la santé des personnes</li> <li>• Adapter sa posture dans une approche centrée sur la personne</li> <li>• Participer à l'accompagnement diététique avec des ressources et des outils et pratiques</li> </ul>   | PEC10 | 7-8 avril  | 2 jours   | 1095€      |
| <b>Lecture critique d'un article scientifique en nutrition</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier le vocabulaire spécifique d'un article scientifique</li> <li>• Reconnaître les critères d'évaluation de la qualité d'un article</li> <li>• Mettre en pratique une recherche bibliographique pour mettre à jour ses connaissances</li> </ul>  | PEC22 | <u>16 mai (D)</u>  | 1 jour    | 665€       |



# 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**

10-11 fév.  
8-9 sept.

2 jours

875€

### 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**

12-14 fév.  
10-12 sept.

3 jours

1440€

### 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**

12-13 juin

2 jours

1095€

### 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**

10-11 juin

2 jours

1095€

### 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

Sur devis

## 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**

29 sept. - 1er  
oct.

3 jours

1440€

### 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**

13-14 mai

2 jours

1095€

### 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**

12-13 nov.

2 jours

1095€

### 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**

2-3 juin

2 jours

1095€



# RESTAURATION COLLECTIVE

| Titre des formations   | Code         | Dates               | Durée   | Tarif H.T. |
|--|--------------|---------------------|---------|------------|
| <b>Le goût : un outil pour améliorer les repas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les mécanismes de perception du goût</li><li>• Acquérir une méthode de dégustation d'un aliment</li><li>• Définir une action concrète d'amélioration pour participer à la valorisation du repas</li></ul>  | <b>COL05</b> | 6-7 nov.            | 2 jours | 1095€      |
| <b>Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les enjeux de l'acte alimentaire</li><li>• Découvrir les moyens pour développer les capacités du jeune enfant à goûter</li><li>• Reconnaître son rôle en tant qu'animateur du temps du repas</li><li>• Collaborer à développer l'éveil sensoriel et la sociabilité du tout-petit à table</li></ul>  | <b>COL06</b> | 1-3 avril           | 3 jours | 1440€      |
| <b>Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les raisons de l'adaptation de l'alimentation en texture modifiée pour le patient ou le résident</li><li>• Intégrer les impératifs sanitaires et nutritionnels de ces préparations</li><li>• Adapter ses recettes et menus en textures modifiées</li></ul>  | <b>COL07</b> | Intra<br>uniquement | 3 jours | Sur devis  |
| <b>La Diversification Menée par l'Enfant (DME)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mémoriser les dernières recommandations sur la diversification alimentaire de l'enfant</li><li>• Énumérer les principes de base d'une Diversification Menée par l'Enfant (DME)</li><li>• Découvrir des préparations adaptées aux capacités évolutives des enfants</li><li>• Mettre en pratique un atelier individuel ou collectif auprès des parents ou des professionnels de la petite enfance</li></ul> | <b>COL08</b> | 12-13 nov.          | 2 jours | 1095€      |
| <b>Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les responsabilités du magasinier en restauration collective</li><li>• Optimiser la gestion de son magasin : réception, stockage, sorties, contrôles des produits</li><li>• Adopter les bons gestes et postures lors de la manutention</li></ul>  | <b>COL09</b> | 17-18 nov.          | 2 jours | 1095€      |



# ALIMENTATION RESPONSABLE

| Titre des formations   | Code         | Dates                    | Durée   | Tarif H.T.<br>(TVA en sus) |
|--|--------------|--------------------------|---------|----------------------------|
| <b>ALIMENTATION RESPONSABLE : adopter des solutions pour une alimentation durable</b>  |              |                          |         |                            |
| <b>Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les caractéristiques d'une alimentation responsable</li><li>• Définir la feuille de route du projet alimentation responsable dans son entreprise</li><li>• Diagnostiquer les freins et les leviers de son organisation</li><li>• Établir un plan d'actions concrètes pour une alimentation plus responsable</li></ul> | <b>ALR01</b> | 13-14 mars<br>13-14 oct. | 2 jours | 1095€                      |
| <b>Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Formaliser les critères techniques pour l'achat et l'approvisionnement alimentaire en produits vertueux</li><li>• Construire les documents essentiels pour introduire l'approvisionnement en produits vertueux dans son établissement</li></ul>  | <b>ALR02</b> | Intra<br>uniquement      | 2 jours | Sur devis                  |
| <b>Lutter contre le gaspillage alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lister les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en collectivité</li><li>• Diagnostiquer l'organisation pour repérer les axes de progrès</li><li>• Mettre en place des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire</li></ul>  | <b>ALR03</b> | 6-7 oct.                 | 2 jours | 1095€                      |
| <b>Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les enjeux des pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement</li><li>• Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme</li><li>• Acquérir une compréhension globale du cadre réglementaire encadrant l'élaboration des menus</li></ul>   | <b>ALR04</b> | 3-4 avril                | 2 jours | 1095€                      |
| <b>Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Enumérer ses obligations en tant que professionnel de la restauration sur l'utilisation du plastique</li><li>• Choisir et mettre en œuvre les solutions les plus adaptées à sa situation professionnelle pour le conditionnement des préparations culinaires</li></ul>   | <b>ALR05</b> | 8-9 janvier              | 2 jours | 1095€                      |



# COMPÉTENCES TRANSVERSALES

| Titre des formations   | Code         | Dates       | Durée   | Tarif H.T.<br>(TVA en sus) |
|--|--------------|-------------|---------|----------------------------|
| <b>COMPÉTENCES TRANSVERSALES</b>   |              |             |         |                            |
| <b>Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fixer des objectifs pédagogiques à l'aide de règles simples</li><li>• Préparer une action de formation et son scénario pédagogique</li><li>• Identifier les méthodes et techniques pédagogiques adaptées pour rendre vivantes les séquences d'animation</li></ul> | <b>TSV01</b> | 30-31 janv. | 2 jours | 1095€                      |
| <b>Cohésion d'équipe et communication positive</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles (patients, collègues...)</li><li>• Développer son attitude communicante pour une communication plus efficace et juste</li><li>• Défendre son point de vue avec diplomatie et souplesse</li></ul>                    | <b>TSV02</b> | 11-12 sept. | 2 jours | 1095€                      |
| <b>Gestion de conflits : acquérir des outils de résolution de problèmes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Repérer les différentes sources de tensions pour les anticiper</li><li>• Adapter mon mode de communication verbale et non verbale aux situations conflictuelles</li><li>• Mettre en place une stratégie positive de résolution de conflit</li></ul>                  | <b>TSV03</b> | 3-4 fév.    | 2 jours | 1095€                      |
| <b>Sensibilisation à la recherche clinique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Démontrer les prérequis nécessaires pour faire avancer le projet de recherche</li><li>• Expliquer les étapes d'élaboration du projet de recherche</li></ul>   | <b>TSV04</b> | 23 juin (D) | 1 jour  | 665€                       |
| <b>Management de proximité : communiquer avec vos équipes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les grands principes de la communication et de l'écoute</li><li>• Se positionner pour mieux encadrer les autres</li><li>• Créer un climat propice à la communication et à responsabilisation de ses collaborateurs</li></ul>  | <b>TSV05</b> | 24-25 nov.  | 2 jours | 1095€                      |
| <b>Management de projet : les fondamentaux</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Définir, organiser et suivre l'avancement du projet</li><li>• Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration</li><li>• Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication</li></ul>  | <b>TSV06</b> | 20-22 janv. | 3 jours | 1440€                      |