
PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

NUTRITION & DIÉTÉTIQUE

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Le bien être est une composante essentielle dans nos vies. La devise "Mens sana in corpore sano" utilisée par l'inventeur des Jeux Olympiques modernes Pierre de Coubertin, a tout son sens lorsqu'il s'agit de se donner les moyens de performer.

Que ce soit pour atteindre des objectifs professionnels, pour rectifier un déséquilibre ou encore pour réaliser un rêve personnel, les besoins en accompagnement en transition alimentaire sont en pleine explosion.

Suivre notre formation pour devenir conseiller(ère) en nutrition et diététique c'est se donner les moyens d'accompagner et développer des humains dans leurs projets de vies, avec une base scientifique solide.

PUBLIC :

Tout public ayant une appétence pour la nutrition et la diététique.

PRÉREQUIS :

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

Moyens Techniques : il vous faudra les moyens techniques adaptés, un ordinateur personnel et une connexion internet performante.

MODALITES ET DELAIS D'ACCÈS :

Formation e-learning composée d'une partie en FOAD (formation ouverte et/ou à distance) et d'une partie de formations sous la forme de visioconférences individuelles.

DURÉE :

28H pour une période de 30 jours (1 mois)

DATES OU PÉRIODE :

Voir convention de formation jointe

HORAIRES :

- La partie e-learning est accessible 7/7 et 24h/24h.
- Le monitoring et l'assistance pédagogique sont disponibles du lundi au vendredi de 9H à 17H.
- Les accompagnements individuels seront à programmer avec le formateur du lundi au vendredi entre 9H et 17H et selon les disponibilités de chacun.

LIEU :

Formation Ouverte à Distance, accessible 7j/7 et 24H/24 à partir d'une plateforme conçue spécialement pour le e-learning à l'adresse suivante :

<https://app-beta.franceelearning.fr/>

Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter. Vous pouvez nous contacter au handicap@franceelearning.fr

TARIFS :

3 niveaux d'offres sont proposés pour cette formation.

PREMIUM : 1379 €

- Accès aux contenus vidéos et exercices interactifs, en illimité
- Accompagnement pédagogique par e-mail, messagerie ainsi que par téléphone et visio, réponse garantie en moins de 24h
- Mentorat de professionnels-experts via 4 Rendez-vous privés
- Supports avancés téléchargeables
- Programme d'aide à la valorisation des compétences pour améliorer sa visibilité et son employabilité
- Réception de toutes les mises à jour des contenus pédagogiques

BASE : 999€

- Accès aux contenus vidéos et exercices interactifs, en illimité
- Accompagnement pédagogique par e-mail, messagerie ainsi que par téléphone et visio dans un délai maximum 2 jours
- Mentorat de professionnels-experts 2 rendez-vous privés maximum
- Vidéos conservables 1 an
- Supports avancés téléchargeables
- Programme d'aide à la valorisation des compétences pour améliorer sa visibilité et son employabilité

LIGHT : 699€

- Accès aux contenus vidéos et exercices interactifs, à volonté pendant toute la période de formation
- Accompagnement pédagogique par e-mail
- Délai maximum 3 jours

OBJECTIF DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Acquérir des connaissances scientifiques sur les notions de nutriments, de besoins nutritionnels et leur rôle dans l'organisme.
- Évaluer les besoins nutritionnels d'un individu ou d'un groupe d'individus selon le contexte.
- Développer et maîtriser une connaissance des aliments détaillées par groupes de produits et connaître leur effets sur le système humain.
- Animer des ateliers de nutrition.
- Être capable de définir un plan d'action de transition nutritionnelle.

CONTENU

PARTIE A : Les besoins nutritionnels et valeurs nutritionnelles de référence (VNR)

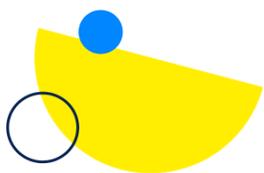
1. Besoins en énergie
2. Dépenses énergétiques
3. Apports énergétiques

PARTIE B : Connaissance des aliments

1. Introduction au concept des groupes d'aliment et d'équilibre alimentaire
2. Équilibre alimentaire
3. Produits céréaliers
4. Légumineuses
5. Tubercules
6. Produits carnés
7. Produits de la pêche
8. Œufs et ovoproduits
9. Produits laitiers
10. Matières grasses et graines oléagineux
11. Fruits et légumes
12. Produits sucrés
13. Boissons
14. Nouveaux aliments et ingrédients
15. Les compléments alimentaires

PARTIE C : Collectivités et conditionnement alimentaire

1. Introduction sur le principe de conservation des aliments
2. Conditionnement alimentaire
3. Toxicologie alimentaire
4. Alimentation en collectivités – Restauration Hors Foyer (RHF)
5. Étiquetage alimentaire
6. Additifs alimentaires
7. Ration alimentaire et menu



8. Animer une séance de conseil en nutrition

Programme mis à jour le 6 janvier 2022

MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- QCM/Quizz
- Grille d'évaluation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

Suivi de l'exécution :

- Attestation d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
- Relevé de connexions, signé par un représentant de l'organisme de formation indiquant :
 - La date de l'action et les heures de début et de fin d'utilisation du programme
 - La dénomination du ou des modules suivis.
- Attestation de réalisation des unités, signée par un représentant de l'organisme de formation, détaillant les travaux finalisés en cohérence avec le programme de formation.

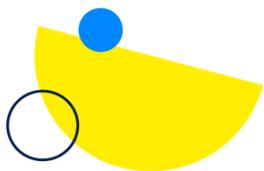
Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session par des questionnaires de satisfactions envoyés par email ainsi que des échanges oraux avec nos conseillers.
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS

Modalités pédagogiques :

- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,



- Accès individualisé grâce à 1 login et 1 mot de passe par apprenant permettant le contrôle et l'évaluation par les tuteurs formateurs à partir d'une plateforme conçue spécialement pour le e-learning.

Référent pédagogique et formateur :

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.

