

Le diététicien, acteur clé de la restauration collective

Présentation

Dans le cadre de l'appel à projet "Vers la SNANC" et d'un partenariat Cnam-ISTNA et AFDN, un parcours de formation a été développé spécifiquement pour les diététiciens-nutritionnistes. Ce parcours de formation a été validé par le groupe de travail nutrition Conseil national de la restauration collective (CNRC). L'essaimage de ce parcours est porté par le Cnam-ISTNA, en partenariat avec Diets&Coll et l'Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration (UDIHR).

Public, conditions d'accès et prérequis

Publics

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

Prérequis

Aucun

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

Intervenants

TRONC COMMUN

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

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

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

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

MODULES D'APPROFONDISSEMENT

Alimentation saine et durable en restauration collective (Dur)	Laure SAPMAZ , Diététicienne nutritionniste et Ingénieure Agroalimentaire à la Ville de Paris Magali TEMPO , Directrice qualité, nutrition, santé, Tables communes
Allergies alimentaires en restauration	Emilie CAPELLI , Diététicienne nutritionniste et Responsable Hygiène

collective (All)	Qualité Nutrition au CHU de Besançon
Education à l'alimentation (<i>Edu</i>)	Mélissa GONTERO , Diététicienne nutritionniste libérale
Repas végétarien en restauration collective (Veg)	Emilie CAPELLI , Diététicienne nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon

Méthodologie 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

Méthodologies d'évaluation

Un questionnaire de satisfaction est complété en fin de formation.
Un questionnaire d'évaluation des connaissances et des pratiques professionnelles est complété au démarrage et à la fin de la formation.

Voir aussi les formations en

[Santé : pratiques](#)
[Nutrition](#)
[Qualité nutritionnelle](#)

Programme

Programme

Tronc commun sur 3 jours

Jour 1 : 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 GEM-RCN et du PNNS, les lois EGAlim et Climat et résilience, la loi AGECS, ...
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, ...)

Jour 2 : 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

Jour 3 : 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

[Télécharger le programme du tronc commun](#)

Modules d'approfondissement (2 jours chacun)

Ces modules permettent de consolider ses connaissances et de se mettre à jour par rapport aux dernières données scientifiques et pratiques professionnelles en restauration collective.

Alimentation saine et durable en restauration collective (*Dur*):

[Consulter le programme](#)

Allergies alimentaires en restauration collective (*All*):

[Consulter le programme](#)

Education à l'alimentation (*Edu*):

[Consulter le programme](#)

Repas végétarien en restauration collective (*Veg*):

[Consulter le programme](#)

Informations pratiques

Contact

Par téléphone : 03.83.85.45.37 - Par e-mail : contact@cnam-istna.fr

Centre(s) d'enseignement

[Paris](#)

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

[Agrandir le plan](#)

Session(s)

du 30 septembre 2026 au 2 octobre 2026



Session en présentiel

du 21 juin 2027 au 23 juin 2027



Session en distanciel

Code Stage : ENV3

Nombre d'heures

Tronc Commun (21) & Module (14)

30 septembre 2026 - 2 octobre 2026

Tarifs

Tronc commun :
à partir de 600 € TTC
Thématiques :
à partir de 400 € TTC

[Cliquez ici pour plus de détails](#)

Diététiciens libéraux :



[Prise en charge possible par le FIFPL pour le module Allergies alimentaires](#)

[S'inscrire](#)



Tronc commun

30 septembre, 1er et 2 octobre 2026 (Paris)

21, 22 et 23 juin 2027 (Distanciel)
29, 30 septembre et 1er octobre 2027 (Paris)

Modules d'approfondissement

Education à l'alimentation (*Edu*)

5 et 6 novembre 2026 (Distanciel)
4 et 5 novembre 2027 (Distanciel)

Repas végétarien (*Veg*)

26 et 27 novembre 2026 (Paris et distanciel possible pour Outre-Mer)

Allergies alimentaires (*All*)

17 et 18 décembre 2026 (Paris et distanciel possible pour Outre-Mer)
16 et 17 décembre 2027 (Paris et distanciel possible pour Outre-Mer)

Alimentation saine et durable (*Dur*)

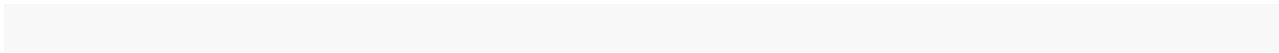
11 et 12 octobre 2027 (Paris)

A télécharger



[Télécharger la plaquette formation ENV3 2026-2027](#)

[Retrouvez ici l'ensemble des guides de l'auditeur.rice](#)



<https://www.cnam-istna.fr/formations/formations-du-catalogue/le-dieteticien-acteur-cle-de-la-restauration-collective-148>