

Témoignage sur la formation

« Le diététicien, acteur clé de la restauration collective »



Dans le cadre de la formation « Le diététicien, acteur clé de la restauration collective », et de son essaimage, le Cnam-ISTNA a souhaité recueillir le témoignage de plusieurs professionnels y ayant participé.

Retrouvez ci-dessous l'Interview écrite d'Eloïse-Marie PLACIDE, diététicienne-nutritionniste en cabinet libéral à Fort-de-France (972). Elle a participé au tronc commun ainsi qu'au module d'approfondissement « Éducation à l'alimentation ».

Pourquoi suivre la formation « Le diététicien, acteur clé de la restauration collective » proposée par le Cnam-ISTNA ?

TRONC COMMUN

Le tronc commun est un socle indispensable pour tout diététicien souhaitant s'investir en restauration collective, quelle que soit sa modalité d'exercice. **Il offre une vision systémique du secteur** : fonctionnement des structures, enjeux nutritionnels collectifs, cadre réglementaire et positionnement professionnel du diététicien. **C'est une formation rare qui comble un vide réel entre la pratique libérale et le terrain** de la restauration collective.

MODULES D'APPROFONDISSEMENT

Le module d'approfondissement « Education à l'alimentation » m'a permis d'aller plus loin dans la maîtrise des outils pédagogiques. Il est particulièrement intéressant lorsque l'on souhaite intervenir de manière autonome et crédible. Pour un diététicien libéral, c'est un véritable atout pour **développer une offre de services différenciante et répondre aux besoins** des structures collectives avec expertise.

Auxquelles de vos attentes la formation a-t-elle répondu ?

En tant que diététicienne libérale, j'exerce auprès de publics variés mais j'intervenais de plus en plus dans des contextes de restauration collective, notamment auprès de structures médico-sociales et d'entreprises.

J'ai suivi cette formation avec un double objectif : **consolider mes connaissances** sur les spécificités de ce secteur et **gagner en légitimité** professionnelle dans mes accompagnements.

La formation a répondu à mes attentes en me donnant une vision structurée et globale du rôle du diététicien en restauration collective, en couvrant à la fois les enjeux réglementaires, nutritionnels et organisationnels.

En quoi la formation vous a-t-elle été utile dans votre quotidien en tant que professionnel travaillant en restauration collective ?

La formation m'a permis de structurer et d'enrichir considérablement mon approche en restauration collective.

Dans ma pratique libérale, je suis amenée à conseiller des structures collectives sur l'équilibre des menus, la qualité nutritionnelle des repas ou encore l'adaptation des régimes alimentaires spécifiques.

Grâce aux apports du tronc commun et du module d'approfondissement, **j'ai désormais les outils** pour analyser une offre alimentaire avec rigueur, identifier les leviers d'amélioration et échanger avec les opérateurs de restauration sur un pied d'égalité.

La formation m'a également aidée à **approfondir les notions** de contraintes liées à la gestion des flux, des coûts et des cahiers des charges.

Pourriez-vous nous présenter une ou plusieurs action(s) que vous avez mené(s) dans le cadre de votre travail à la suite de cette formation ?

À la suite de la formation, j'ai intégré une approche plus structurée dans mes interventions auprès de structures de restauration collective en Martinique.

J'ai notamment réalisé des **audits nutritionnels de menus** pour des structures médico-sociales. J'ai également mis en place des **actions de sensibilisation** autour de l'assiette équilibrée et locale, en adaptant mes recommandations aux contraintes budgétaires et logistiques propres au contexte local de la Martinique.

Ces actions ont été bien accueillies et ont contribué à renforcer ma reconnaissance en tant que professionnelle accomplie.