



ANIMATION NUTRITIONNELLE

ASPECTS PRATIQUES

PUBLIC VISÉ

Toute personne s'intéressant à l'équilibre alimentaire à titre professionnel et/ou personnel

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire

LIEU

Hôtel ILOHA - Pointe des Châteaux - SAINT LEU

DATES ET HORAIRES

Les 3, 4 et 5 août 2020
8h30-12h/13h-16h30

ASPECTS LOGISTIQUES

Collations et déjeuners pris en charge

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES

HANDICAPEES

Salle non adaptée aux PMR. Pour tout autre handicap : nous contacter

ASPECTS ADMINISTRATIFS

Inscription définitive par convention ou contrat à signer en amont de formation
Émargements

MODALITES et DELAI D'ACCES

Pré-inscription par contact téléphonique ou courriel : de l'annonce des dates à 7j avant la formation (formation reportée si moins de 6 inscrits)

VOLUME HORAIRE

21 h (3 journées)

TARIF

530 € HT/TTC (réductions à partir de 3 salariés inscrits)

ASPECTS PEDAGOGIQUES

OBJECTIF

Acquérir des connaissances concernant l'équilibre alimentaire et les besoins nutritionnels des différents publics accueillis dans les structures. Savoir mettre en place des menus équilibrés et des séances d'éducation ou d'animation autour de l'alimentation

PROGRAMME

- Rôles de l'alimentation
- Liens entre alimentation et santé
- Variation pondérale et plaisir alimentaire
- L'obésité à la Réunion
- Les nutriments
- Les groupes alimentaires
- Équilibre alimentaire du repas, et de la journée
- Actions éducatives

MOYENS TECHNIQUES ET HUMAINS

- Intervenante : **Dominique Waliya NATIEZ** - Diététicienne Nutritionniste depuis 1989
- Salle banalisée comportant vidéoprojection et paperboard

METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISEES

- Exercices d'applications avec des aliments factices
- Ressources de type formatives, évaluatives, de synthèses, de soutien, de mémorisation

MODALITES D'EVALUATION

- Évaluations formatives et sommatives réalisées à l'aide de grilles critériées et d'un test initial et final
- Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte des objectifs de la formation.

