



ANIMATION NUTRITIONNELLE

ASPECTS PRATIQUES

PUBLIC VISÉ

Animateur et directeur ACM,
Infirmier, personnel éducatif,
maitresse de maison, cuisinier

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire

LIEU

Hôtel ILOHA - Pointe des Châteaux -
SAINT LEU

DATES ET HORAIRES

Les 19, 20 et 21 mai 2025
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

600 € HT/TTC

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
- Dernières recommandations ANSES & HCSP

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.

