

MARTINIQUE

Axe 1 : Développement des pratiques professionnelles et amélioration continue de la qualité des soins

# Module n°1 : Approche globale de la diététique en établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux

## Contexte

---

Dans la chaîne de prise en charge des patients, les diététiciens(nes) en établissements sanitaires, sociaux et médicosociaux sont un maillon important, aussi bien dans la restauration en générale, que dans les missions d'éducation nutritive et de prévention. En effet, ils doivent pouvoir garantir la qualité nutritionnelle des repas, en composant avec les habitudes alimentaires, les pathologies ou encore les situations diverses (allergies, suivi post-opératoire, etc...) du patient/résident. La collaboration avec l'équipe soignante est essentielle pour maintenir une qualité de soin optimale, pour permettre à ces professionnels de la diététique, d'élaborer une alimentation adaptée aux besoins du patient/résident. Ainsi, cette formation permettra d'apporter à ces publics, un repositionnement de chacun des acteurs dans l'organisation globale des repas au sein des établissements de la Fonction Publique Hospitalière

## Objectifs

---

Module 1 :

- Mettre à jour ses connaissances législatives
- Se réapproprier son métier
- Participer à l'éducation thérapeutique du patient
- Se repositionner dans le parcours de soin

## Renseignements complémentaires

---

Durée : 2 jours par module

Contact : Marie-Annick GINAPÉ 0596421060

**Public**

**Diététiciennes, Diététiciens,**

**Exercice  
2026**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**FORMAVENIR**

**Durée**

**NON CONNUE A CE JOUR**