

MARTINIQUE

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

Module n°3 : Module 4

Contexte

Dans la chaîne de prise en charge des patients, les diététiciens(nes) en établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux 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 3 :

- Appréhender les valeurs nutritionnelles en diététique dans la réalisation des repas
- Comprendre le lien entre la pathologie et le plateau du patient
- Optimiser la production des repas en pour limiter les pertes, afin d'adopter une démarche de développement durable.

Renseignements complémentaires

Durée : 2 jours par module

Contact : Marie-Annick GINAPÉ 0596421060

Public

Personnel des services de restauration

**Exercice
2026**

**Nature
AFR**

**Organisé par
FORMAVENIR**

Durée

NON CONNUE A CE JOUR