



afdn_news



facebook.com/assoafdn



@AFDN_news



AFDN

WWW.AFDN.ORG

Réalisation · Commission Offre Alimentaire et Restauration Collective ·
· Automne 2020 ·



DIETETICIEN.NE NUTRITIONNISTE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le/la diététicien.ne nutritionniste intervient dans toutes les collectivités qui proposent **un service de restauration** : crèches, écoles, collèges, lycées, entreprises, établissements de santé, maisons de retraite, établissements médico-sociaux, unités de production culinaires (UPC), etc.

Il/elle intervient dans la fonction publique d'État, territoriale et hospitalière, dans le secteur privé soit en tant que salarié, soit comme consultant indépendant.

Il/elle assure la juste articulation entre des **recommandations officielles** (Santé, Agriculture, Environnement) et leur mise en application concrète et pratique.

• les missions du/de la diététicien.ne nutritionniste

Créer un environnement favorable à la santé



Au plus près des besoins des convives

- **Proposer** des menus adaptés en fonction des tranches d'âge, du goût des convives, de leurs habitudes et des alimentations spécifiques.
- **Respecter** la réglementation et les recommandations nutritionnelles.
- **Prendre en compte** l'environnement du repas et l'appréciation des repas par les convives.
- **Mener des enquêtes** de satisfaction.



Au plus près des produits et de la fabrication des repas

- **Participer** au choix des produits, à la définition des cahiers des charges, rencontrer les fournisseurs, les producteurs locaux.
- **Traduire** les recommandations en une offre de repas, accessible et adaptée en collaboration avec les responsables des unités de restauration, les cuisiniers et leurs équipes.
- **S'assurer** de la bonne application, du plan de maîtrise sanitaire, des mesures HACCP.
- **Faire le lien** avec les services de contrôle.
- **Réaliser** des audits hygiène et qualité et coordonner les actions correctives.

• au coeur du dispositif, pour :



Échanger & Communiquer

- **Être référent.e** en nutrition et alimentation.
- **Faire l'interface** entre les différents partenaires (consommateur, élu, directeur, responsable de restauration, cuisinier, fournisseur, inspecteur sanitaire, personnel soignant, équipe éducative, etc.).



Informier & Former

- **Relayer** les recommandations alimentaires officielles.
- **Animer** des formations auprès des professionnels.
- **Organiser** des actions d'éducation et d'information auprès des convives et de leur entourage.
- **Participer à la création** des outils pour encourager les meilleurs choix alimentaires.

Le/la diététicien.ne nutritionniste est attentif.ve aux dimensions comportementales et culturelles propres à chaque public.

Comprendre les modes de vie, les habitudes, les attentes et les motivations sont autant de facteurs-clés pour son activité professionnelle.

Il/elle est un.e acteur/trice incontournable pour concevoir **une offre alimentaire saine et durable adaptée à chaque type de convive.**