

Programme de la formation «Conseiller en nutrition» 2025 à distance

Taux de réussite : 100% -Taux de retour à l'emploi : 75% au 30 avril 2025

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur les nutriments et leurs fonctions dans l'organisme
- Connaître les aliments et leur valeur nutritionnelle
- Maîtriser le rééquilibrage alimentaire
- Élaborer un plan alimentaire
- Identifier les régimes,
- Maîtriser les régimes spécifiques
- Appliquer les conseils au sein d'une entreprise ou bien dans le cadre d'une installation en libéral.

CONTENU DU PROGRAMME

1/Biochimie des aliments

Systeme digestif
Macronutriments et micronutriments

2/Connaissance des aliments

Familles d'aliments
Apports nutritionnels

3/Equilibre alimentaire pour des sujets biens portants

Outils de mesures
Calcul de la ration
Comportements alimentaires
Alimentation des populations spécifiques

4/Régimes

Régimes minceur
Régimes de nécessité
Régimes de conviction

5/Alimentation durable

Biodiversité
Loi Egalim/Anti gaspillage alimentaire
Locavore/Label Bio

6/Alimentation et consommation

Pratiques alimentaires
Allergènes et régimes « sans »
Etiquettes et labels

7 /Hygiène alimentaire, prévention santé

Dangers microbiens
Chaîne du froid et chaîne du chaud
Réglementation en hygiène et sécurité alimentaire
Risques professionnels
Sécurité et incendies

8/Métiers de la nutrition

Salarié/Indépendant/Projet d'installation
Environnement professionnel

9/ Restauration collective

10/ Techniques culinaires de base

Programme de la formation «Conseiller en nutrition» 2025 à distance

OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Supports pédagogiques

- 10 modules illustrés , version papier et version numérique à télécharger sur le e-campus
- Master class

Suivi pédagogique

- Professeur tuteur

Outils d'évaluation

- 10 devoirs écrits à rendre par voie postale ou par mail
+ 1 dossier projet (business plan et marketing)

MODE D'INSCRIPTION

Contrat ou convention de formation et fiche élève

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Public : Tout public majeur

Prérequis : aucun

Pour les personnes souhaitant un aménagement, ENALI peut y répondre tout au long de leur parcours.

DUREE-DATES-TARIFS

Durée : 250 heures **Tarif**

public : 2990€

Date : Libre dans l'année

MODE DE VALIDATION

- Validation des acquis avec 12/20 de moyenne générale aux devoirs
- Certificat de l'École Nationale de l'Alimentation, "Spécialité nutrition" avec le titre de "Conseiller en nutrition"