DIPLÔME D’UNIVERSITÉ

Le bilan de la performance nutritionnelle des personnes en situation de fragilité en in itution e défavorable : plus de 50 % de séniors sont dénutris, plus de 30 % des aliments ne sont pas consommés ! L'alimentation des personnes en situation de déficit intelle uel présente des niveaux de performance similaires. L'alimentation de ces personnes pose des enjeux d'ordre humain, économique et organisa-tionnel. Le modèle a uel doit évoluer pour répondre à ces défis majeurs. Il vaut mieux prescrire pour mieux nourrir et participer à la santé des convives. L'ensemble des profes-sionnels inve is dans l'alimentation et la nutrition doivent œuvrer ensemble à la prise en charge individuelle dans un cadre colle if. Le poids des organisations et certains référentiels andardisant la prise en charge peuvent être contre-produ ifs. Les a eurs de la chaîne alimentaire (dire eurs, médecins, diététiciens, soignants, cuisiniers, serveurs) doivent s'associer au défi commun que con itue la nutrition. C'e pourquoi les a eurs clés de la nutrition des personnes en situation de fragilité engagés dans des programmes de R&D nationaux et européens se sont associés pour proposer ce diplôme d'université.

Obje ifs

Acquérir un socle commun de connaissances sur la nutrition des personnes en situation de fragilité et les modalités de mise en oeuvre opérationnelle d'une alimentation efficiente dans vos établissements.

FORMATION CONTINUE

6 MODULES DE 3 JOURS
SUR 12 MOIS

RESPONSABLE

Eric Commelin
Maître de conférences associé

PUBLIC

Dire eurs d'établissements

Médecins, diététiciens

Gouvernants, chefs de cuisine

Tous professionnels en charge de
la prise en charge nutritionnelle en
in itution et groupe d'in itutions

Peuvent candidater les titulaires
d'un diplôme en médecine, soins,
diététique, hôtellerie, re auration
colle ive, management des
ru ures sanitaires et sociales,
et droit de la santé

MANAGEMENT RESTAURATION ET

NUTRITION DES ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX ET TERRITORIAUX

Management des fon ions transversales

Archite ure

AXE 1

Connaître l'environnement, optimiser
les ressources : piloter la fon ion alimentaire

— Présentation du se eur

AXE 2
Gérer les ressources

— Gérer les ressources économiques

AXE 3

Développer une politique nutritionnelle au coeur de l'in itution

AXE 4

Savoir optimiser la prise en charge nutritionnelle

— Besoins nutritionnels
— Mesurer la performance nutritionnelle

AXE 5

Concevoir et ru urer : organisation et pilotage de l'offre alimentaire

— Nutrition : concevoir l'offre alimentaire
— Re auration : assurer le processus de produ ion
— Hôtellerie : optimiser le processus de di ribution

AXE 6

Synthétiser et valoriser

Mise au point et présentation argumentée du mémoire par chaque étudiant devant un jury.

ÉVALUATION DES ÉTUDES

Contrôle continu tout au long de
l’année à partir des travaux des
candidats. Un mémoire de fin de
formation permet de s’assurer des
capacités de recul et d’analyse
transversale des candidats.

ADMISSION

Admission sur examen du dossier
de candidature et entretien avec
un jury composé d’enseignants-
chercheurs de l’IFROSS.

LIEU

Locaux de l’IFROSS à proximité des
quais du Rhône et du centre-ville.

TARIFS

Voir en dernière page de ce guide.

CANDIDATURE

Consulter notre site internet.

CONTACT

Vanessa Durieux
04 78 78 75 81
ifross@univ-lyon3.fr

IFROSS
Université Jean Moulin Lyon 3
18 rue Chevreul
69007 Lyon
04 78 78 75 81
ifross@univ-lyon3.fr
www.ifross.com