# TSV01 - Manger avec un petit budget

TSV01 INTER

Mise à jour :
20 septembre 2022

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Mesurer l'impact de la précarité sur l'alimentation et la santé des personnes
- Adapter sa posture dans une approche centrée sur la personne
- Participer à l'accompagnement diététique avec des ressources et des outils et pratiques

## Public cible et prérequis

- Diététiciens-nutritionnistes
- Professionnels de santé,
- Animateurs de santé ou collaborateurs concernés par le thème
- Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes

## Programme

- LES POPULATIONS PRÉCAIRES
  - Définitions et situation française : travailleurs pauvres, populations migrantes et grande précarité, etc.
  - Études relative à la bonne compréhension de l'alimentation de ces populations (ex : Abena 2004-2005)
- AIDE ALIMENTAIRE
  - Définitions
  - PNNS et PAI
  - Aide alimentaire institutionnelle et du monde associatif
- INTERVENTIONS SUR LE TERRAIN
  - Comment monter des séances d'éducation alimentaire (bases pédagogiques)
  - Utiliser les ateliers de cuisine comme outil d'accompagnement de ces populations
  - Retour d'expériences de terrain et réflexion

## Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Claire LOYNET - Chargée de formation Nutrition Clinique / Profil de l'intervenant : Nutritionniste / Diététicien nutritionniste

**SSHA ISA -** 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : 01 43 25 11 85 - Email : isa@ssha.asso.fr - **www.ssha.asso.fr**
Association loi 1901 reconnue d'utilité publique - SIRET : 78425994700017 - APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR39784259947

# TSV01 - Manger avec un petit budget

TSV01 INTER

Mise à jour :
20 septembre 2022

<table>
<tr><th colspan="2">Organisation de la formation</th><th>Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution</th></tr>
<tr><td colspan="2">Durée<br>14.00 heures (2.00 jours)<br><br>Modalités pédagogiques<br>Formation présentielle<br><br>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources<br>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d’expériences.<br>• Document pédagogique remis à chaque participant.<br><br>Dates et prix :à consulter sur notre site internet</td><td>• Evaluation des prérequis : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables<br>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation<br>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...<br>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation<br>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid<br>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d’une attestation de fin de formation</td></tr>
<tr><th>Contact</th><th>Accessibilité aux personnes handicapées</th><th>Modalités et délais d'accès</th></tr>
<tr><td>SSHA-ISA<br>16A rue de l'Estrapade<br>75005 PARIS<br><br>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85<br>E-mail : isa@ssha.asso.fr<br>Site web : www.ssha.asso.fr<br><br>Intra possible nous consulter</td><td>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. N’hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l’accès et le suivi de votre formation.<br>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</td><td>• Convention de formation si inscription initiée par l’employeur dans le cadre du plan de développement de compétences<br>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant<br>• Inscription par le biais d’un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu’à J-1 selon disponibilité</td></tr>
</table>