

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ

MANAGEMENT RESTAURATION ET NUTRITION DES ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX ET TERRITORIAUX

Le bilan de la performance nutritionnelle des personnes en situation de fragilité en institution est 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 intellectuel présente des niveaux de performance similaires. L'alimentation de ces personnes pose des enjeux d'ordre humain, économique et organisationnel. Le modèle actuel 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 professionnels investis dans l'alimentation et la nutrition doivent œuvrer ensemble à la prise en charge individuelle dans un cadre collectif. Le poids des organisations et certains référentiels standardisant la prise en charge peuvent être contre-productifs. Les acteurs de la chaîne alimentaire (directeurs, médecins, diététiciens, soignants, cuisiniers, serveurs) doivent s'associer au défi commun que constitue la nutrition. C'est pourquoi les acteurs 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.

Objectifs

Acquérir un socle commun de connaissances sur la nutrition des personnes en situation de fragilité et les modalités de mise en œuvre 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

Directeurs d'établissements

Médecins, diététiciens

Gouvernants, chefs de cuisine

Tous professionnels en charge de la prise en charge nutritionnelle en institution et groupe d'institutions

Peuvent candidater les titulaires d'un diplôme en médecine, soins, diététique, hôtellerie, restauration collective, management des structures sanitaires et sociales, et droit de la santé

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



Architecture

AXE 1

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

— Présentation du secteur

AXE 2

Gérer les ressources

— Gérer les ressources économiques

AXE 3

Développer une politique nutritionnelle au cœur de l'institution

AXE 4

Savoir optimiser la prise en charge nutritionnelle

— Besoins nutritionnels
— Mesurer la performance nutritionnelle

AXE 5

Concevoir et structurer : organisation et pilotage de l'offre alimentaire

— Nutrition : concevoir l'offre alimentaire
— Restauration : assurer le processus de production
— Hôtellerie : optimiser le processus de distribution

AXE 6

Synthétiser et valoriser

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