

# FICHE PÉDAGOGIQUE

*Masterclass troubles des conduites alimentaires et diététique Le relevé alimentaire outils d'analyse et de motivation : Comment en tirer partie ?*

## INSCRIPTION

---

L'inscription à la formation nécessite une inscription sur la plateforme SENDOA formation <https://sendoa-formation.fr>.

**DATES : 14 OCTOBRE 2023**

---

## DURÉE ET LIEU

---

4 heures de visio formation

**FORMATEUR : MARIE-CLAIRE ATIÉ**

---

## PRÉSENTATION

---

Cette formation animée par Marie-Claire Attié, experte des TCA et titulaire du DIU TCC vise à affiner vos compétences dans le travail de tracking et d'analyse fonctionnelle auprès de patients présentant des troubles des conduites alimentaires. L'atelier se veut concret, pratique et clinique.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

---

- Comprendre toutes les ressources que l'on peut extraire d'un relevé alimentaire
- Savoir le présenter au patient pour vaincre ses réticences
- Apprendre à accueillir et commenter le relevé avec le patient
- Apprendre, de manière collaborative, à bâtir une analyse fonctionnelle
- En conséquence définir avec le patient des objectifs cohérents avec sa situation

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

La pédagogie de cet atelier reposera sur plusieurs outils visant une articulation adaptée entre les savoirs et les savoir-faire.

Présentation didactique et théorique : diaporama

La partie théorique sera abordé sous forme d'un elearning incluant des vidéos didactiques et des quizzes

La pédagogie de la journée visio formation s'appuiera sur des outils variés :

- Jeux de rôle
- Apprentissage vicariant (démonstration)
- travail de réflexion en groupe
- études de cas

Florian Saffer – 60 avenue du médipôle 38300 Bourgoin-Jallieu Courriel : [dietetiquecomportementale@gmail.com](mailto:dietetiquecomportementale@gmail.com)

SIRET : 485 113 294 00030 Numéro de déclaration d'activité : 82 38 05634 38

## EVALUATION DES ACQUIS

---

L'évaluation se situera en plusieurs temps :

L'**autoévaluation des compétences** aura lieu en début de formation et en fin de formation afin d'évaluer l'évolution du stagiaire. Une troisième autoévaluation des compétences sera également réalisée 3 mois après l'action de formation afin de vérifier la stabilité des acquis dans le temps et l'efficacité sur le terrain des compétences.

En parallèle de ceci il **évaluation formative** continue sera réalisée pendant l'atelier :

- L'évaluation des connaissances sera évaluée par divers outils : questionnaires à choix multiple, texte à trou
- L'évaluation des savoir-faire sera réalisée en continue par la pratique de cas clinique qui seront débriés par le formateur

L'**évaluation de la satisfaction** des stagiaires sera réalisée en fin de formation par un questionnaire anonyme.

A l'issue de cette formation le stagiaire recevra une attestation attestant sa participation à l'atelier et sa maîtrise des compétences visées par celui-ci.

## PROGRAMME

---

*Matin 9h00 - 13h00*

- Le relevé alimentaire : comment en tirer parti
- Le présenter au patient
- Du relevé alimentaire à l'analyse fonctionnelle
- Poser des objectifs de manière collaborative

## TARIF

---

*Plein tarif: 90 euros*

*Tarif réduit (étudiants, demandeurs d'emploi, ADL, M2000) : 80 euros*

## NATURE DE LA FORMATION

---

La Formation s'inscrit dans le cadre des actions de formation prévues par les articles L.6313-1 et L.6313-9 du Code du Travail - LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 4

Elle constitue une action concourant au développement des compétences qui entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle sous le qualificatif :

**Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.**

## PUBLIC ET PRÉREQUIS

---

Formation ouverte uniquement aux diététiciens diplômés

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

---

Afin de garantir l'accessibilité pédagogique des formations à tous, notre organisme de formation peut réaliser des adaptations à la demande (adaptation des rythmes, des supports...). Nous vous invitons dans ce cas à nous contacter au plus vite.