

Une alimentation saine dans un monde préservé

Formation en présentiel

Public visé: Médecins généralistes libéraux (24 maximum)

Pré requis : Pas de pré requis spécifique pour cette formation (voir les conditions générales)

Gestion du handicap : Vous référer aux conditions générales

Objectifs :

A l'issue de la formation, le participant sera capable d'énumérer les conséquences environnementale liées à l'alimentation industrielle, de lister les conséquences délétères de la malbouffe sur la santé du consommateur, d'utiliser l'étiquetage des aliments et les applications d'aide, de formuler des recommandations pour une alimentation équilibrée

Durée : 7h00

Moyens pédagogiques, techniques et encadrement :

Supports pédagogiques utilisés: Diaporamas - Pré et post tests – jeux de rôle

Nombre, surface et disposition des salles de travail

Les documents pédagogiques

- ✓ Les documents formateurs
 - Livret accompagnateur, diaporama
- ✓ Les documents participants
 - Livret participant
- ✓ Les documents experts

Ressources humaines :

Un accompagnateur organisateur-animateur

Il veille à la mise en place de la formation, en particulier au niveau des besoins matériels. Il a suivi un cursus de formation spécifique à l'organisation et à la gestion de groupes en formation.

Un accompagnateur expert compétent en matière d'environnement et de nutrition présent toute la journée ou un expert compétent en matière de sécurité sanitaire – environnement

Présent toute la journée

Un deuxième animateur si plus de 12 participants

Suivi et évaluation :

Evaluation de la formation

(Evaluation de niveau 1 : satisfaction)

Evaluation par les participants grâce à un questionnaire d'opinion en ligne

Evaluation des participants

(Evaluation de niveau 2)

Le niveau de connaissance théorique du groupe formé est évalué par un pré-test en début de séance et par le même test désigné post-test en fin de séance. L'analyse comparative de ces deux tests permet d'évaluer l'acquis du groupe. Elle répond aussi à la question de savoir si tous les objectifs ont été atteints.

Déroulé de la formation :

	Présentiel 3h30
30 minutes	<p>Plénière de présentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Déroulement de la séquence <ul style="list-style-type: none"> – Présentation de la formation et des intervenants par l'organisateur-animateur – Remplissage du pré test par les participants – Tour de table, présentation des stagiaires, recueil de leurs attentes et leur expérience
60 minutes	<p>Atelier 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectif pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – « Enumérer les conséquences environnementales liées à l'alimentation industrielle ✓ Technique pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Méta plan
50 minutes	<p>Plénière 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectif pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Enumérer les conséquences environnementales liées à l'alimentation industrielle ✓ Technique pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Rapport des groupes, questions restées sans réponse – Commentaires de l'expert – Exposé de l'expert sur les effets environnementaux
20 minutes	<p>Atelier 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectif pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Lister les conséquences délétères de la malbouffe sur la santé du consommateur ✓ Technique pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Abaque de Reignier

50 minutes	<p>Plénière 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectif pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Enumérer les conséquences environnementales de la malbouffe sur la santé du consommateur ✓ Technique pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Exposé de l'expert – Questions réponses
90 minutes	DEJEUNER
35 minutes	<p>Atelier 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectif pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Utiliser l'étiquetage des aliments et les applications d'aide ✓ Technique pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Analyse d'étiquettes d'aliments du commerce à l'aide du nutriscore
40 minutes	<p>Plénière 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectif pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Utiliser l'étiquetage des aliments et les applications d'aide ✓ Technique pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Rapport de groupe – Questions restées sans réponse – Exposé de l'expert
	<p>Atelier 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectif pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Formuler des recommandations pour une alimentation saine ✓ Technique pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Rédaction d'une fiche alimentaire – Questions à l'expert
60 minutes	<p>Plénière 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectif pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Formuler des recommandations pour une alimentation saine ✓ Technique pédagogique <ul style="list-style-type: none"> – Rapport de groupe

	<ul style="list-style-type: none">- Questions restées sans réponse- Exposé de l'expert
30 minutes	Plénière de conclusion et de synthèse ✓ Déroulement de la séquence <ul style="list-style-type: none">- Réponses aux questions en suspens- Remplissage du post test et corrections