



## Entretien diététique Niveau 1

<b>PUBLIC</b>	Tout diététicien diplômé
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire le point sur sa pratique actuelle des relations avec ses clients/patients lors des consultations.</li> <li>• Identifier les rôles de chacun, ainsi que la limite de ces rôles, dans la mise en place d'un accompagnement diététique de qualité.</li> <li>• Exprimer les difficultés rencontrées dans sa pratique quotidienne afin d'y apporter des réponses plurielles et individualisées.</li> <li>• Réfléchir et mettre en commun les manières de changer les pratiques alimentaires des clients pour répondre à leurs demandes, à leurs besoins : notions de changement, de motivation, de stress perçu, d'image du corps, d'image de l'alimentation, de stratégies familiales, etc.</li> </ul>
<b>CONTENUS</b>	<p><b><u>1. Faire le point sur ses pratiques professionnelles</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La notion de relation humaine et les liens avec l'alimentation : « Si manger c'est aussi communiquer, parler nourriture avec un diététicien, qu'est-ce que c'est ? »</li> <li>• Autodiagnostic de sa pratique de diététicien : « Ce que je fais et pourquoi ? Ce que je ne fais pas et que je souhaiterai faire et pourquoi ? »</li> <li>• Définition d'engagements personnels de changements en terme de comportements à modifier dans sa pratique relationnelle de diététicien.</li> </ul> <p><b><u>2. Acquérir des concepts, des méthodes, des outils.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les concepts clés de la relation Client/Fournisseur : disponibilité, courtoisie, cohérence, respect mutuel, compétence, circulation de l'information, règles du jeu.</li> <li>• A partir d'apports conceptuels, travaux de recherche avec le groupe sur les thèmes suivants : Changer ses pratiques alimentaires, Aider l'autre sans l'assister, La notion d'argent, Image du corps et alimentation, Le stress d'un nouveau régime alimentaire, etc.</li> </ul> <p><b><u>3. Evaluer les changements à apporter à sa pratique. Se donner des objectifs.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Propositions d'adaptation de sa pratique professionnelle.</li> <li>• Engagement de changement.</li> </ul>
<b>MÉTHODES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Echanges, discussions, apports théoriques.</li> <li>• Mise en situation, jeux de rôles, études de cas.</li> <li>• Utilisation du professionnalisme de chacun.</li> </ul>
<b>DURÉE</b>	2 journées de formation
<b>CALENDRIER</b>	<b>Paris</b> : 20-21 avril 2009 <span style="float: right;"><b>12 personnes maximum</b></span>
<b>COÛT</b>	<b>490 €</b> net par personne
<b>ANIMATEURS</b>	Florence GUINFOLLEAU, Diététicienne Véronique GARREAU, Diététicienne