

Goût : éducation sensorielle et approches thérapeutiques

Présentation

Une formation pour mieux appréhender le rôle du goût en éducation nutritionnelle et être à même de mettre en place des programmes et/ou un accompagnement d'éducation au goût.

Public, conditions d'accès et prérequis

Publics

Diététicien-nutritionniste
Infirmier
Acteur de prévention

Prérequis

Compétences et expérience en nutrition-santé.

Objectifs

Connaître l'évolution des goûts chez l'enfant et le rôle dans le comportement alimentaire.
Aider les patients à découvrir de nouveaux goûts.
Etre à même de mener des programmes visant à réaliser une éducation sensorielle chez l'enfant.
Appréhender le rôle que le goût peut jouer dans l'approche thérapeutique vis-à-vis des troubles des comportements alimentaires.

Intervenants

Christophe PROUTEAU, Oenologue et Dégustateur professionnel
Marie-Laure DESAISSEMENT, Diététicienne-nutritionniste, cabinet libéral et responsable du service diététique et instructrice du programme MBCT de la Clinique du Château de Villebouzin

Méthodologie et outils

Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration.
Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.
Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.
Études de cas cliniques.

Méthodologies d'évaluation

Un questionnaire de satisfaction est complété en fin de formation.
Un questionnaire d'évaluation des connaissances et des pratiques professionnelles est complété au démarrage et à la fin de la formation.

Voir aussi les formations aux métiers de

Voir aussi les formations en

[Nutrition](#)

Programme

Programme

Jour 1 :

Sens du goût

Le goût, la dégustation : introduction à la dégustation.
Dimensions psychologiques et comportementales du goût : de la sensation à l'expression.
Méthode de dégustation.
Entraînement sensoriel et sémantique : odeurs, saveurs.
Le goût appliqué : dégustations comparatives et combinées.
Applications et outils.

Jour 2 :

Goût en thérapeutique

Rôle des sens.
Ateliers de dégustation : réalisation et implication.
Motivations aux changements : travail sur le goût et les liens parents - enfants face à l'alimentation.
Cas pratique : le goût dans la prise en charge des problèmes de poids.

Informations pratiques

Contact

Par téléphone : 33.(0)3.83.85.45.37 - par e-mail : contact@cnam-istna.fr

Centre(s) d'enseignement

[Centre Cnam Paris](#)

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03
Conservatoire national des arts et des métiers Paris

[Agrandir le plan](#)

Session(s)

du 18 novembre 2024 au 19 novembre 2024

Code Stage : EDU8

Nombre d'heures

14

18 novembre 2024 - 19 novembre 2024

Tarifs : à partir de 560 € TTC

Pour plus de détails: [Tarifs](#) | [Istna](#) | [Cnam \(cnam-istna.fr\)](#)

Session(s)

18 et 19 novembre 2024

13 et 14 novembre 2025

Diététiciens : Formation susceptible d'être prise en charge par le FIF PL

[>>> S'inscrire <<<](#)

[Retrouvez ici l'ensemble des guides de l'auditeur.rice](#)

[MISSION HANDI'CNAM](#)
[Aider les auditeurs en situation de handicap](#)