



Centre de gestion
de la fonction publique
territoriale de la Charente

Votre partenaire
dans la gestion des
ressources humaines

EXPERTISE - CONSEIL - ACCOMPAGNEMENT

DIÉTÉTIQUE ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Contact :

05 45 69 45 84

dietetique@cdg16.fr

(sur RDV de préférence)

30 rue Denis Papin - CS 12213

16022 ANGOULÊME CEDEX

Information :

www.cdg16.fr



Une diététicienne D.E. valorisant vos démarches qualité en hygiène alimentaire et nutrition



Depuis quelques années, une montée inquiétante du surpoids et de l'obésité ou de la dénutrition chez les personnes âgées, sont observées dans la population française. Promouvoir une hygiène alimentaire sur le territoire est devenu un enjeu essentiel pour améliorer les indicateurs de santé publique.



Conscient que les collectivités locales doivent être des acteurs de cette politique publique, depuis plus de 25 ans, le Centre de Gestion met à votre disposition, des compétences et des ressources à l'appui de vos services de production et de distribution de repas.

Votre collectivité dispose d'un service de restauration collective ?

Vous souhaitez promouvoir une alimentation saine, durable et équilibrée ?

Quels que soient vos convives : enfants en crèche, en milieu scolaire ou en accueil de loisirs, personnes âgées en EHPAD ou bénéficiant du portage à domicile, nous vous proposons :



UN APPUI TECHNIQUE

L'hygiène alimentaire recouvre un champ réglementaire vaste et des exigences non négligeables. En outre les nombreuses normes, labels, indicateurs de qualité nutritionnelle, certifications, appellations d'origine... constituent un millefeuille dont il faut éviter les pièges.

Le service Diététique et Hygiène Alimentaire réalise une veille réglementaire, vous informe des éléments pertinents à mettre en application :



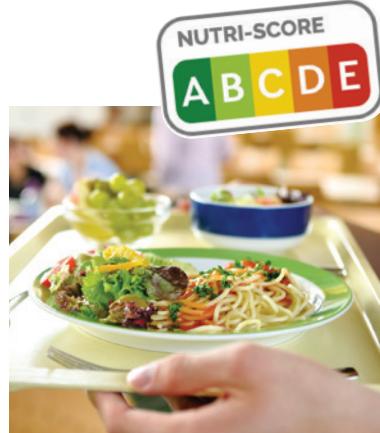
- > Rédaction et diffusion du bulletin « Nutri Collectivité du CDG 16 »,
- > Organisation d'une réunion annuelle favorisant les temps d'échanges inter-collectivités.



UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Pour aller plus loin dans la mise en œuvre des textes, des préconisations techniques ou de votre politique, le service propose un accompagnement personnalisé :

- > Validation des menus préalablement élaborés par vos services,
- OU** > Conception des menus avec votre équipe de restauration,
- OU** > Ponctuellement, élaboration complète des menus,
- > Participation à des réunions techniques (commission des menus, réunion de service, conseil de la vie sociale),
- > Préparation et animation d'ateliers ou de sensibilisation à destination des agents de restauration,
- > Aide à la rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire (obligatoire dans chaque unité de restauration depuis 2006),
- > Conseils en hygiène et nutrition sur l'ensemble des sujets liés à la restauration collective territoriale.



Le service peut également vous accompagner sur des projets éducatifs et ludiques en créant des animations personnalisées en fonction du thème choisi et du public concerné (enfants, personnes âgées, familles,...).



Contactez le service Diététique et Hygiène Alimentaire du CDG pour définir conjointement vos besoins et trouver une réponse adaptée, sur-mesure.

Adresse : cdg16.fr → Nos services → Diététique et Hygiène Alimentaire en restauration collective



Mise à disposition d'un agent qualifié (art. L452-44 du CGFP)



EN ADHÉRANT AU SERVICE,

vous accédez à l'espace réservé sur notre site, contenant :

- > Les bulletins NUTRI-COLLECTIVITÉ
- > Le recueil « RECETTES DE CHEFS » spécial repas végétariens,
- > La boite à outils pour :
 - L'équilibre alimentaire,
 - La diversification des protéines,
 - L'outil de qualification des achats,
 - La réduction du gaspillage,
 - L'obtention de subventions.

Le diététicien est un auxiliaire médical, rééducateur de santé spécialisé en nutrition.

Son métier est réglementé par le code de la Santé Publique. Le diplôme d'état de diététicien donne le droit d'exercer.



*Centre de gestion
de la fonction publique
territoriale de la Charente*

Contact :
05 45 69 70 02

Suivez-nous sur :
LinkedIn

