



<https://latribunelibre.com/emploi/formateur-intervenant-hf-en-bts-dietetique-e4-f-h>

## formateur / intervenant HF en BTS diététique (E4) F/H

### Description

#### Missions attendues :

- Animer des formations ou des cours, en présentiel et/ou à distance, selon les modalités définies.
- Concevoir et actualiser des contenus pédagogiques adaptés aux objectifs de la formation.
- Adapter les méthodes et supports pédagogiques en fonction du profil des apprenants
- Évaluer les acquis des participants à travers des outils d'évaluation pertinents et adaptés.
- Participer ponctuellement à des réunions pédagogiques et aux échanges avec l'équipe de formation.

### Qualifications

#### 1. Maîtrise de la conception et de l'élaboration de menus équilibrés

- Capacité à enseigner les **principes de composition nutritionnelle** adaptés aux différents publics (enfants, seniors, sportifs, patients, collectivités, etc.).
- Savoir appliquer les **recommandations nutritionnelles officielles** (ANC, PNNS, GEMRCN...).
- Compétence dans la **traduction des besoins nutritionnels en plans alimentaires concrets**, en respectant contraintes économiques, techniques et gustatives.

#### 2. Expertise en alimentation durable et écoresponsable

- Connaissance approfondie des **enjeux environnementaux, éthiques et sociétaux** de l'alimentation.
- Capacité à enseigner la **sélection raisonnée des produits** : circuits courts, saisonnalité, labels, gestion des déchets alimentaires.
- Aptitude à intégrer dans les cours les **concepts de durabilité et de sobriété alimentaire**, conciliant santé publique et responsabilité environnementale.

#### 3. Maîtrise des outils de calcul, de formulation et d'analyse nutritionnelle

**Organisme employeur**  
IJSCHOOL

**Type de poste**  
Temps partiel

**Secteur**  
AUTRES ENSEIGNEMENTS

**Lieu du poste**  
94041, IVRY SUR SEINE, IVRY SUR SEINE, France

**Salaire de base**  
32000 € - **Salaire de base**  
48000 €

**Date de publication**  
16 octobre 2025 à 17:08

**Valide jusqu'au**  
15.11.2025

- Utilisation experte des **logiciels professionnels** de conception et d'analyse (Nutrilog, CIQUAL, NutriCalc, etc.).
- Savoir former les étudiants à l'évaluation des apports énergétiques et micronutritionnels, à la **lecture d'étiquetage alimentaire** et à la conformité réglementaire.
- Capacité à initier les apprenants à la **gestion de la production alimentaire** (grammages, coûts, équilibre nutritionnel).

#### **4. Compétence en ingénierie pédagogique et accompagnement de projet**

- Savoir structurer des **ateliers pratiques** : conception de menus, étude de cas, simulations de restauration collective ou hospitalière.
- Capacité à encadrer les étudiants dans la **réalisation de projets concrets** liant nutrition, durabilité et innovation culinaire.
- Aptitude à instaurer un **cadre d'apprentissage motivant et rigoureux**, favorisant l'esprit critique et l'autonomie professionnelle.