



<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.