


Pour plus de renseignements,
n'hésitez pas à consulter mon site internet
et mes réseaux sociaux

 Pau-ligne.com

 [Pau Ligne](#)

 [Pau_ligne](#)

Pour toute demande de devis ou de contact :
Pau.ligne@hotmail.com
06 73 91 65 12



Livret de présentation

Partenariat





Pauline Croissant
28 ans

- * Professionnelle
- * Assidue
- * Organisée
- * Impliquée
- * Bienveillante

Diététicienne Nutritionniste

Après avoir obtenu mon **Baccalauréat Economique et Social**, j'ai poursuivi mes études avec un **DUT Techniques de commercialisation** ainsi qu'une licence professionnelle **Distrisup Management**.

J'ai immédiatement trouvé un poste de **responsable de rayon** dans un hypermarché, où j'avais en charge les rayons produits frais.

Ce fut une expérience très enrichissante, j'y ai développé de l'**autonomie**, de la **maturité**, du sens de l'**organisation**, de la **persévérance**, mais également de l'**écoute** envers mes collaborateurs, afin de les faire grandir et tirer le meilleur d'eux mêmes.

Après 5 années de grande distribution, j'ai souhaité réorienter ma **carrière professionnelle** afin d'allier plaisir et travail. C'est pourquoi j'ai repris mes études, et passé un **BTS Diététique**.

Lors de celui ci, j'ai eu l'occasion de réaliser de nombreux **stages** afin d'appréhender une partie des fonctions d'une diététicienne : restauration collective, hôpitaux, salle de sport. C'est lors de ces expériences que j'ai réalisé mon intérêt et mon plaisir à **transmettre** mes connaissances et à **accompagner** ceux qui en avaient besoin.

Aujourd'hui, je souhaite mettre à profit mon savoir et mes compétences !

Quels sont les missions d'une diététicienne ?

Le diététicien est un **professionnel de la nutrition** œuvrant dans le secteur paramédical. Sa mission est à la fois **préventive et curative** : son objectif est de prévenir les maladies, les surcharges pondérales et tous les inconvénients liés à la **mauvaise alimentation**. Il apporte ses conseils aux patients et définit avec eux un **comportement alimentaire** adapté à leurs problématiques.



En milieu hospitalier

- ⇒ Réaliser des bilans diététiques
- ⇒ Etablir des menus adaptés aux pathologies
- ⇒ Pratiquer de l'éducation nutritionnelle afin de rendre autonome le patient à son retour à domicile

En établissements pour personnes âgées

- ⇒ Lutter contre la dénutrition
- ⇒ Couvrir les besoins nutritionnels à travers une alimentation agréable et correspondant aux goûts des résidents
- ⇒ Adapter les textures tout en conservant les saveurs



En collectivités (cantine scolaire, restaurant d'entreprise ...)

- ⇒ Elaboration de menus équilibrés
- ⇒ S'assurer du respect des normes d'hygiène, de préparation et de conservation des denrées alimentaires
- ⇒ Formation du personnel

En cabinets libéraux

- ⇒ Dresser un bilan diététique
- ⇒ Elaborer un programme adapté et personnalisé en fonction des objectifs du patient
- ⇒ Soutenir et pratiquer de l'éducation nutritionnelle



En entreprises

- ⇒ Découverte et sensibilisation à la diététique
- ⇒ Ateliers de groupe
- ⇒ Amélioration de la qualité et de la performance des salariés



Quels sont les (nombreux) intérêts de faire intervenir une diététicienne en entreprise ?

Bien être

L'alimentation impacte directement notre humeur, notre irritabilité, nos émotions, nos décisions, notre forme physique, notre sommeil ... En dispensant des informations et des conseils diététiques à vos salariés, ils pourront améliorer leur quotidien par des changements simples. Ainsi, ils seront plus épanouis, plus en forme physiquement et psychiquement et par conséquent plus **performants**.



Union

Les ateliers ou les réunions peuvent être un moyen de réunir le personnel, ou les différentes équipes tout en supprimant les liens de subordination. C'est un lieu d'échanges, de partage, où tout le monde est au même niveau puisqu'il s'agit d'un domaine méconnu de tous et qui concerne tous le monde. En découle une meilleure communication intra ou, interservices et surtout une plus grande **fédération** de vos collaborateurs.



Santé

Les liens entre la nutrition et les risques de développer des pathologies (obésité, maladies cardiovasculaires, diabète, ...) sont de plus en plus démontrés. Pourtant, des évolutions simples permettent de réduire considérablement ces complications. Ainsi l'absentéisme et les pertes de productivité seront diminués. Le salarié sera d'avantage **disponible**.



Informations

Dans un contexte de scandales alimentaires, la population est de plus en plus soucieuse de ce qu'elle consomme. De nombreuses idées reçues erronées viennent amplifier cette inquiétude. Fournir des réponses aux questions de vos salariés, permet d'une part de développer leur curiosité mais surtout de démontrer l'implication de leur employeur. Ainsi, l'image de l'entreprise et l'**investissement** de vos collaborateurs n'en seront que meilleurs.





Interventions

- ⇒ Les bases de l'alimentation équilibrée
- ⇒ Avoir un sommeil réparateur
- ⇒ Maîtriser son alimentation en horaires décalées
- ⇒ Evitez les fringales
- ⇒ Booster son énergie
- ⇒ Sucre, sel, graisse : amis ou ennemis ?

Ateliers de groupe

- ⇒ Savoir composer son repas au réfectoire ou au restaurant
- ⇒ Comment varier ses lunch box
- ⇒ Décrypter les étiquettes nutritionnelles
- ⇒ Rompre les idées reçues
- ⇒ Calculer ses besoins énergétiques
- ⇒ Diagnostic personnalisé



Stands

- ⇒ Informations, réponses aux questions
- ⇒ Dégustation : saveur et équilibre
- ⇒ Petit déjeuner
- ⇒ Bilan individuel
- ⇒ Cours de cuisine
- ⇒ Challenges gustatifs



Intervention en établissements scolaires ou en associations jeunesse



Activités en petits groupes

- ⇒ Reconnaître les groupes d'aliments
- ⇒ Sensibilisation aux 5 sens
- ⇒ Création d'affiches diététiques
- ⇒ Composer son plateau repas

...

Intervention en classe

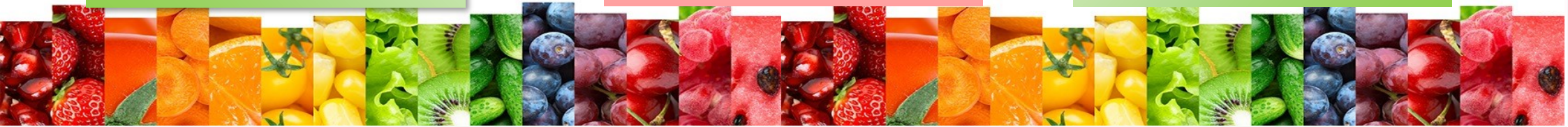
- ⇒ Les bases de l'alimentation équilibrée
- ⇒ Atelier petit déjeuner
- ⇒ Mon goûter équilibré
- ⇒ Zoom sur les fruits et légumes

...

Atelier cuisine

- ⇒ Intégrer les fruits et légumes dans les préparations
- ⇒ Cuisine ludique
- ⇒ Décoration de gâteaux
- ⇒ Sensibilisation aux nouvelles saveurs

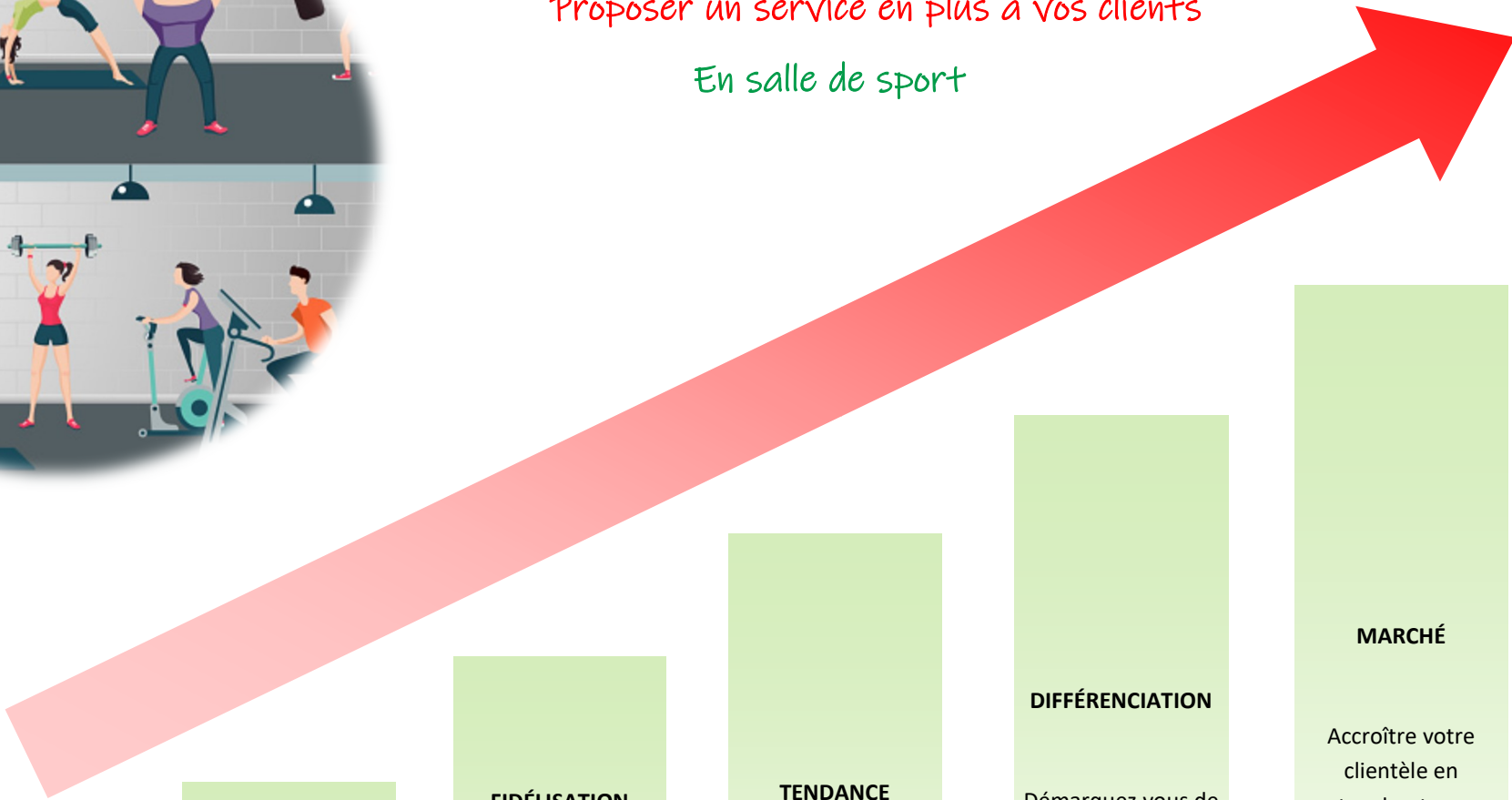
...





Proposer un service en plus à vos clients

En salle de sport



RÉSULTAT
=
SPORT
+
ALIMENTATION
ADAPTEE

SPÉCIALISTE
Proposer un service de qualité par une professionnelle diplômée

FIDÉLISATION
Plus les résultats seront impressionnants, plus la motivation et la fréquentation sera constante

TENDANCE
Le marché de la nutrition est en pleine expansion

DIFFÉRENCIATION
Démarquez vous de vos concurrents en proposant une offre complète

MARCHÉ
Accroître votre clientèle en touchant ma patientèle

CHIFFRE D'AFFAIRES
Développer la vente de vos compléments alimentaires en les insérant directement dans mes programmes nutritionnels



Proposer un service en plus à vos clients

En institut de beauté

CLIENTELE

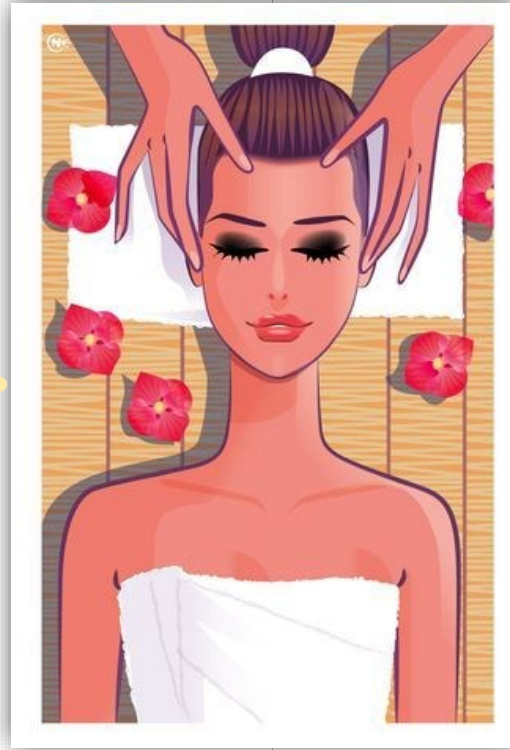
Toucher de nouveaux prospects en touchant ma clientèle !

FREQUENTATION

Augmenter le passage dans votre établissement lors des consultations diététiques

CHIFFRE D'AFFAIRES

Développer votre rentabilité à moindre coût grâce à la commission que vous toucherez !



MINCEUR

En complément de votre offre de soins aminçissants, proposer des consultations diététiques afin d'intensifier les résultats.

DIFFERENCIATION

Démarquez vous de vos concurrents en proposant une offre complète !

NOUVEAUTE

Proposer de nouvelles prestations à votre clientèle que vous souhaitez conquérir ou reconquérir !



Proposer un service en plus à vos clients

En magasins spécialisés

CLIENTELE

Conseils auprès des consommateurs

DOCUMENTATION

Confection de brochures sur les thèmes souhaités

ARTICLES

Elaboration de fiches produits ou stop rayon : bienfaits, recettes, portion recommandée ...

PROMOTION

Distribution de brochures auprès de mes patients

ANIMATION

Intervention conseils ou dégustation

