FICHE PÉDAGOGIQUE

Formation professionnelle

L'Intelligence Artificielle au service des Diététiciens

INSCRIPTION :

L'inscription se fait en ligne en suivant le lien https://mariecodiet.com

DATES : les samedis 15 et 22 novembre

PRÉSENTATION :

Formation d'une durée de **14h**, dispensée en distanciel synchrone (visioconférence), animée conjointement par deux formateurs :

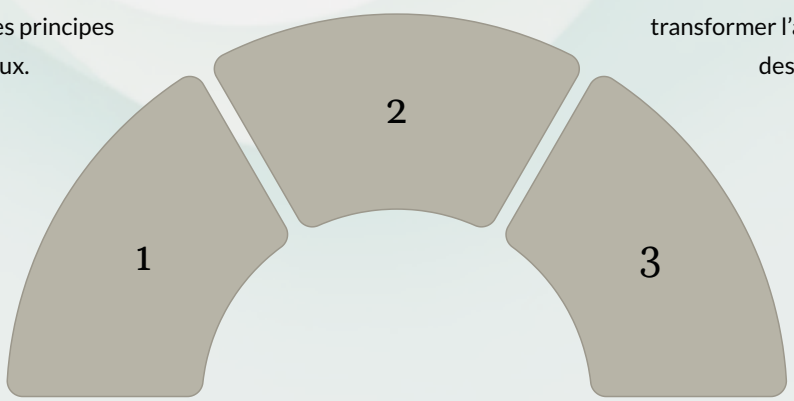
- une diététicienne nutritionniste, ancienne chargée de conformité RGPD,
- un formateur spécialisé en intelligence artificielle et outils collaboratifs.

Visant à vous apporter toutes les clés nécessaires pour :

Comprendre le cadre juridique et les obligations déontologiques en matière de données de santé.

Identifier les outils IA qui peuvent transformer l'activité professionnelle des diététiciens

Démystifier l'IA et ses principes fondamentaux.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

1 Ce que vous allez pouvoir faire dès demain

- Générer vos comptes-rendus de consultation en quelques instants
- Créer automatiquement des fiches patients ou supports pédagogiques personnalisés
- Générer des recettes adaptées aux besoins nutritionnels de vos patients
- Concevoir en un temps record vos contenus pour les réseaux sociaux (carrousels, posts, visuels, vidéos)
- Optimiser votre organisation : rétroplanning, mails types, suivi patient
- Gagner en productivité avec des astuces IA pour la gestion administrative
- Mettre en place une veille métier automatisée
- Valoriser vos compétences (CV, candidatures, partenariats) grâce à l'IA

2 Savoir prompter efficacement : méthode et atelier pratique en groupe

- Comprendre les bases du prompting : formuler vos demandes pour obtenir des réponses pertinentes et exploitables
- Atelier pratique : rédaction de prompts utiles et adaptés à la pratique des diététiciens (consultations, communication, organisation)
- Focus sur ChatGPT : l'outil le plus complet pour s'exercer et progresser (compétences transposables à d'autres agents IA)
- Panorama d'autres outils d'IA conversationnelle : atouts, limites et cas d'usage
- Exercices guidés et démonstrations en direct pour mettre en pratique

3 Travailler en toute sécurité : cadre légal et données sensibles

- Lois récentes et RGPD : ce que vous devez absolument savoir
- Confidentialité des données patients : bonnes pratiques à adopter
- Quels outils utiliser en toute sécurité ?

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

- Participative, utilisation de divers médias
- Apprentissage interactif (vidéos, exercices, tutoriels pour les exercices)
- Quiz de fin de formation, pour recueillir les connaissances acquises.

PROGRAMME :

Jour 1 : 9h30 - 12h30 | 13h30 - 17h30

- L'intelligence artificielle : Définition et concepts
- ChatBot et agents conversationnels
- ChatGPT et ses utilisations pour un diététicien (méthode et travaux pratiques en groupes)

Jour 2 : 9h30 - 12h30 | 13h30 - 17h30

- Ce que dit la Loi pour encadrer l'intelligence artificielle
- Quels outils pour quels besoins ?
- Ouverture au delà de la diététique

ÉVALUATION DES ACQUIS :

L'évaluation se situera en plusieurs temps :

L'auto-évaluation des compétences aura lieu en début de formation et en fin de formation afin d'évaluer l'évolution du stagiaire.

En parallèle de ceci, **une évaluation formative continue** sera réalisée durant ces 2 jours :

- L'évaluation des connaissances sera évaluée par divers outils, notamment par des questionnaires à choix uniques ou multiples

- L'évaluation des savoir-faire sera réalisée en continue au travers d'exercices interactifs individuels ou en groupe qui seront débriefés par les formateurs

L'évaluation de la satisfaction des stagiaires sera réalisée en fin de formation par un questionnaire nominatif.

Public et prérequis :

- Formation ouverte aux diététiciens nutritionnistes et étudiants en diététique
- Avoir un compte Google (accès aux divers outils IA)
- Prévoir 2 écrans pour le confort de travail (non obligatoire)

ACCESSIBILITÉ :

Afin de garantir l'accessibilité pédagogique des formations à tous, nous pouvons réaliser des adaptations à la demande (rythmes, supports, etc.). Dans ce cas, nous vous invitons à nous contacter rapidement.

TARIFS :

- Tarif ordinaire : 597€
- Tarif réduit disponible pour les partenaires