

Diététicienne – Nutritionniste

Morgane NAUDY



20 ans
Célibataire
Permis B et véhicule personnel

Langues

Anglais : Bonne compréhension
orale et écrite
Espagnol : Niveau scolaire

Informatique

Word, Excel, PowerPoint
Publisher
Auxilog
Sphinx
Datameal

Loisirs

Tennis (6 ans)
Gymnastique (3 ans)

Autres expériences

2010 – 2012

Accompagnatrice aux devoirs

- Matières scientifiques
- Niveau collègue

Formations - Diplômes

- 2013 - 2014** **Formation Supérieure en Diététique**
Institut Limayrac - Toulouse
- 2011 - 2013** **Brevet de Technicien Supérieur en Diététique**
Institut Limayrac - Toulouse
- 2008 - 2011** **Baccalauréat Scientifique** mention Assez Bien
Lycée Polyvalent Rives Gauche – Toulouse

Expériences professionnelles

- Décembre 2013** **Intervention SISQA - Parc des expositions – Toulouse**
Animation du parcours des sens (scolaire et grand public)
- Juin 2013** **Centre Hospitalier - Saint-Gaudens**
 - Prise en charge diététique de patients, toutes pathologies confondues
 - Participation à la mise en place du Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition
- Mai 2013** **IP Santé Domicile - Toulouse**
 - Prise en charge, installation et suivi des patients en nutrition entérale et complémentation orale à domicile
 - Connaissances et manipulations des produits de nutrition entérale et de compléments nutritionnels oraux
- Avril 2013** **Centre Hospitalier Universitaire Purpan - Toulouse**
 - Prise en charge diététique de patients dans les services de gériatrie, chirurgie maxillo-faciale, hématologie et neurologie
 - Education thérapeutique auprès de patients adultes
- Juin 2012** **Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes « Les Tourelles » - Toulouse**
 - Education nutritionnelle auprès de personnes âgées sur le thème de l'équilibre alimentaire (15 participants)
 - Atelier cuisine avec les résidents (8 participants)
 - Elaboration de menus
- Mai 2012** **Fraîch'Attitude INTERFEL - Saint-Jory**
Education nutritionnelle sur les fruits et légumes frais auprès d'enfants de 3 à 11 ans (groupe de 6)
- Février 2012** **Cuisine centrale - Tournefeuille**
 - Elaboration de menus conformes aux ANC et au GEMRCN
 - Vérification de la conformité des normes HACCP
 - Participation à la production