L'ÉCOLE FRANÇAISE

FORMATION EN LIGNE

NUTRITION DIÉTÉTIQUE

Bloc n°5 du BTS Diététique

RNCP 39153 | CERTIFIANTE | ÉLIGIBLE AU CPF

FORMATION NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE

Préparez le bloc n°5 “Bases scientifiques de la diététique” du BTS Diététique (RNCP39153)

RNCP 39153 **FORMATION EN LIGNE** **1 À 4 MOIS**

DURÉE

Durée estimée de l’action de formation : **60 heures en e-learning à distance**

PRÉREQUIS

Aucun prérequis n’est nécessaire pour suivre cette formation.

CERTIFICATION

Bloc n°5 “Bases scientifiques de la diététique” du BTS Diététique (RNCP39153)

EXAMENS

Notre formation prépare au bloc de compétences n°5 (BC05) du BTS Diététique. Pour s’inscrire à l’examen, il faut cependant maîtriser l’ensemble des blocs.

ÉVALUATION

Tests en contrôle continu sur la plateforme en ligne durant la formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre le rôle des nutriments dans l’organisme
- Évaluer les besoins nutritionnels selon les âges
- Connaître la composition des aliments
- Analyser l’impact des aliments sur la santé
- Sélectionner les aliments pour préserver la santé
- Organiser l’alimentation d’individus ou de groupes
- Utiliser les outils de la nutrition et de l’alimentation

PROGRAMME DE FORMATION

LES BESOINS NUTRITIONNELS ET VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE

EXAMEN BLOC 1 — 20 HEURES

INTRODUCTION À LA NUTRITION
- Présentation de la formatrice
- Aliments VS Nutriments
- Vitamines lipo et hydrosolubles
- Les minéraux : oligoéléments et électrolytes
- Besoins nutritionnels conseillés
- Définitions : besoin minimum, optimum et moyen
- Apports conseillés : ANC, AJR, RNJ

BESOINS EN EAU
- Rôle de l'eau
- Répartition de l'eau dans l'organisme
- Pertes en eau
- Apports en eau

LIPIDES : COMPOSITION ET BESOINS
- Classification
- Sources des AGS, AGMI et AGPI
- Stérols
- Besoins et rôles des lipides

PROTÉINES : COMPOSITION ET BESOINS
- Explications des protéines
- Besoins en protéines
- Les acides aminés indispensables
- Évaluation de la qualité
- Réaction de Maillard
- Amélioration de la qualité des protéines végétales
- Rôles des protéines et sources

BESOINS EN FIBRES
- Définition et présentation des fibres
- Fibres solubles
- Fibres insolubles
- Biodisponibilité des nutriments

BESOINS ÉNERGÉTIQUES
- Dépenses énergétiques
- Métabolisme de base
- NAP
- Thermorégulation
- ADS
- Apports énergétiques - AETQ
- IMC et Poids Idéal

GLUCIDES : COMPOSITION ET BESOINS
- Classification des glucides
- Rôles des glucides
- Index glycémique et charge glycémique d'un aliment
- Besoins et sources en glucides

LES VITAMINES
- Vitamines liposolubles : A, D, E, K
- Vitamines hydrosolubles du groupe B : B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12
- Vitamine C

MINÉRAUX ET OLIGO-ÉLÉMENTS : COMPOSITION ET BESOINS
- Minéraux essentiels : Calcium, Phosphore, Magnésium, Sodium, Potassium
- Oligoéléments : Fer, Zinc, Fluor, Iode, Cuivre, Sélénium

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE
- Équilibre quantitatif et qualitatif
- Équilibre quantitatif : les chiffres clés
- Équilibre qualitatif : varier et diversifier
- Pyramide et bateau
- Fréquence de consommation par individu

BESOINS DES PERSONNES ÂGÉES

- Besoin en énergie
- Besoin en protéines, lipides, glucides
- Besoin en fibres, eau, calcium, phosphore, magnésium, fer, sodium, potassium, zinc, iode, sélénium, cuivre
- Vitamines A, D, C, E, K et groupe B

BESOINS DES SPORTIFS

- Sportif courts : protéines, lipides, glucides
- Sportif d'endurance : protéines, lipides, glucides
- Sportif de force et de puissance : protéines, lipides, glucides
- Prise de masse
- Sportif en général : eau, fibres, glucides, sodium, potassium, fer, magnésium, calcium, zinc, groupe B
- Ration : 1 semaine avant compétition
- Le dernier repas avant la compétition, ration d'attente, ration pendant la compétition
- Ration de récupération / premier repas après la compétition / ration lendemain compétition

BESOINS DES ENFANTS ET ADOLESCENTS

- Diversification alimentaire : généralités
- Introduction des aliments pour nourrisson (farines, légumes, fruits, laitages, viande/poisson/œufs, féculents, amidon, pains, fromages, matières grasses)
- Besoin en énergie : 1 à 9 ans et 10 à 18 ans
- Besoins nutritionnels : protéines, lipides, glucides, eau, calcium, phosphore, fer, magnésium, sodium, potassium, vitamine D

BESOINS DE LA FEMME ENCEINTE ET ALLAITANTE

- Pourquoi la femme enceinte prend-elle du poids ?
- Quelles sont les modifications lors de la grossesse ?
- Quels sont les besoins nutritionnels de la femme enceinte ?
- Composition du lait maternel : colostrum / lait maternel mature
- Les complications
- Besoins nutritionnels de la maman

CONCEPTS ET GROUPES D'ALIMENTS

EXAMEN BLOC 1 — 17 HEURES

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

- Classification : fruits et légumes frais
- Qualités nutritionnelles des fruits et légumes frais
- Qualités organoleptiques des fruits et légumes frais
- Lavage, brossage, épluchage
- Qualité sanitaire
- Conservation, cuisson

PRODUITS CÉRÉALIERS

- Qu'est-ce qu'une céréale ? - Classification
- Qualités nutritionnelles des céréales - Gluten
- Le pain
- Grand épeautre, petit épeautre ou engrain, kamut
- Le riz - Le maïs
- Seigle, orge, avoine, millet ou mil, sorgho ou gros mil, teff
- Sarrasin, quinoa, tapioca, fonio
- Les céréales prêtes à consommer
- Conservation, cuisson
- Repères de consommation

BOISSONS

- Les eaux : robinets, bouteilles, carafes
- Jus, café, thé

FRUITS SECS, OLÉAGINEUX ET AMYLACÉS

- Classification : fruits séchés et fruits naturellement secs
- Fruits séchés
- Fruits amylacés : châtaignes et marrons d'Inde, comment les distinguer ?
- Oléagineux : fruits oléagineux + graines oléagineuses
- Conservation, cuisson
- Repères de consommation

LÉGUMINEUSES

- Histoire - Quel est l'intérêt des légumineuses pour l'agriculture et la planète ? - Qualités organoleptiques
- Qualités nutritionnelles
- Conservation, cuisson et facteurs anti-nutritionnels
- Le soja : Glycine max
- Repères de consommation

POMMES DE TERRE ET TUBERCULES

- Qualités nutritionnelles
- Qualité sanitaire, conservation, cuisson
- Autres tubercules
- Repères de consommation

LAIT ET PRODUITS DÉRIVÉS

- Classification des produits laitiers
- Le lait cru de mélange : qualités nutritionnelles / La lactase - déficit en lactase
- Le lait cru : qualité sanitaire
- Les laits fermentés : yaourt, kéfir, lait ribot
- Les fromages : définition, fabrication
- Les fromages frais, les fromages affinés
- Les fromages : qualités nutritionnelles
- Les desserts lactés
- Repères de consommation - les avantages nutritionnels

VIANDES ET CHARCUTERIES

- Les viandes de boucherie : qualités organoleptiques
- Les viandes de boucherie : qualités nutritionnelles
- Les viandes de boucherie : qualité sanitaire - conservation
- Les animaux de basse-cour
- Les animaux sauvages : gibiers
- Les abats
- Repères de consommation
- Charcuteries

LAIT ET PRODUITS DÉRIVÉS

- Classification des produits laitiers
- Le lait cru de mélange : qualités nutritionnelles / La lactase - déficit en lactase
- Le lait cru : qualité sanitaire
- Les laits fermentés : yaourt, kéfir, lait ribot
- Les fromages : définition, fabrication
- Les fromages frais, les fromages affinés
- Les fromages : qualités nutritionnelles
- Les desserts lactés
- Repères de consommation - les avantages nutritionnels

PRODUITS DE LA PÊCHE ET ACQUACULTURE

- Les poissons : classification, structure, transformation
- Les poissons : qualités nutritionnelles
- Les poissons : qualité sanitaire
- Les poissons : conservation, périodes d'abondance
- Les crustacés
- Les mollusques et coquillages
- Repères de consommation - la pêche durable

ŒUFS ET OVO PRODUITS

- Œufs : histoire, structure
- Œufs : classification, marquage
- Œufs : qualités nutritionnelles / Œufs de poule, caille, cane
- Œufs : conservation, cuisson
- Ovo-produits
- Repères de consommation

MATIÈRES GRASSES AJOUTÉES

- Origine animale : crème, beurre
- Origine animale : graisses animales, huiles animales marines
- Origine végétale : huiles végétales
- Origine végétale : margarines végétales
- Repères de consommation

PRODUITS SUCRÉS

- Sucre, confiseries et autres produits sucrés
- Cacao, chocolat et produits sucrés glacés

AUTRES ALIMENTS, RÉGLEMENTATIONS ET CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE

EXAMEN BLOC 2 — 10 HEURES

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

- Place des compléments alimentaires et définition
- Aspects réglementaires : formulation et étiquetage
- Aspects toxicologiques
- Intérêts et limites de leur consommation

TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE

- Principes de l'évaluation toxicologique
- Toxicologie alimentaire, la qualité sanitaire des aliments
- Valeurs toxicologiques de référence
- Surveillance de l'exposition alimentaire aux substances toxiques
- Mesures préventives pour limiter l'exposition

ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- Les règles d'information du consommateur - Produits préemballés
- Les règles d'information du consommateur - Produits non préemballés
- Allégations nutritionnelles et de santé
- Signes de qualité et Nutriscore
- Les applications disponibles

ANIMER UNE SÉANCE DE CONSEIL EN NUTRITION

COLLECTIVITÉS ET CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE EXAMEN BLOC 2 13 HEURES

ADDITIFS ALIMENTAIRES ET ARÔMES

- Généralités sur les additifs
- Additifs qui préservent la fraîcheur et préviennent la dégradation des aliments
- Additifs qui modifient les caractéristiques physiques ou physico-chimiques des aliments
- Additifs qui améliorent les qualités sensorielles des aliments
- Généralités sur la toxicité des additifs
- Effets sur la santé des additifs alimentaires
- Effets synergétiques et évaluation des risques
- Approche contextuelle des aliments ultra-transformés
- Définition, importance et exemples d'aliments ultra-transformés
- Classification NOVA et SIGA des aliments ultra-transformés

PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- Conservation par le froid
- Blanchiment, appertisation, atmosphère modifiée
- Sous-vide, lyophilisation, déshydratation, pasteurisation, UHT, fermentations dirigées, irradiation/ionisation
- Principes de la méthode HACCP et traçabilité
- Stockage, conservation, plats témoins, gestion des restes
- Règles d'hygiène de base
- Conservation au froid : respect de la chaîne du froid
- Gestion des températures de conservation au réfrigérateur/congélateur
- Manger hors domicile : bonnes pratiques

CONDITIONNEMENTS ALIMENTAIRES

- Les emballages alimentaires en chiffres
- Approche diachronique de l'emballage alimentaire : rôles et fonctions
- Les types d'emballages alimentaires : les matériaux d'emballage
- Les types d'emballages alimentaires : matériaux d'emballage (suite)
- Aspects réglementaires
- Le conditionnement alimentaire durable
- L'intégrité des emballages
- La vente à emporter
- Aspects toxicologiques : l'affaire du Bisphénol A, une autre approche toxicologique
- Toxicité des emballages alimentaires
- Toxicité des emballages alimentaires : trucs et astuces

LA RATION ALIMENTAIRE

- Généralités et portions à connaître
- Cas pratique 1 : élaboration d'une ration et répartition
- Cas pratique 2 : élaboration d'une ration et répartition
- L'alcool dans la ration

ALIMENTATION EN COLLECTIVITÉS

- Histoire du GEMRCN et PNNS
- PNNS : 9 objectifs généraux et spécifiques
- Fréquence de consommations pour une collectivité
- Plan alimentaire - présentation et règles à respecter
- Exemple de plan alimentaire et de menu

NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE

VOTRE EXPÉRIENCE

Notre plateforme d'apprentissage en ligne a été conçue pour vous offrir une formation fluide et interactive. Avec des supports variés et un accès simplifié, vous progressez à votre rythme et dans les meilleures conditions.

LES SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

COURS VIDÉO DE HAUTE QUALITÉ

Plongez dans nos cours vidéo de haute qualité, disponibles 24h/24 pour un apprentissage efficace et une expérience d'apprentissage enrichissante.

EXERCICES ET CAS PRATIQUES

Mettez en pratique ce que vous avez appris avec nos exercices et cas pratiques conçus pour renforcer votre compréhension et affiner vos compétences.

SUPPORTS ÉCRITS TÉLÉCHARGEABLES

Accédez à un condensé des informations des vidéos grâce à nos supports écrits téléchargeables, permettant une révision efficace où que vous soyez.

QUIZ EN FIN DE MODULE

Mesurez votre compréhension avec nos quiz en fin de module, conçus pour vous auto-évaluer et valider efficacement vos acquis.

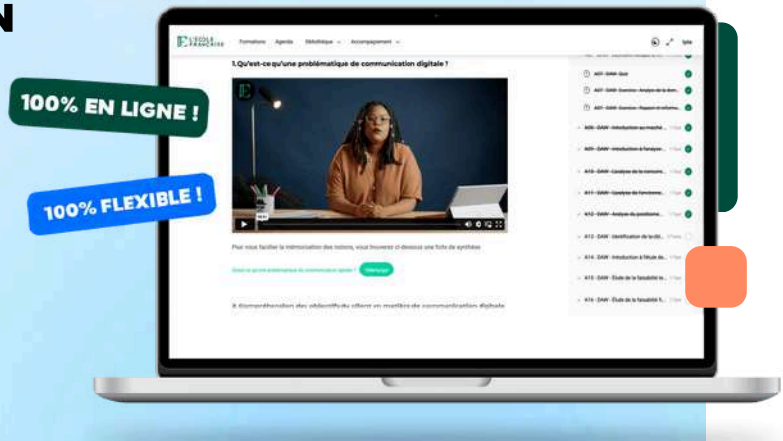
ÉTUDES DE CAS

Plongez au cœur de la réalité du métier grâce à nos études de cas. Vivez des expériences concrètes qui vous permettront d'affiner et d'appliquer vos compétences.

LA PLATEFORME DE FORMATION

- Accessible 24h/24 et 7j/7
- Facile à prendre en main
- Suivi de la progression
- Possibilité de replay
- Prise de rendez-vous intégrée

VOTRE RÉUSSITE COMMENCE ICI !



NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE

L'ACCOMPAGNEMENT

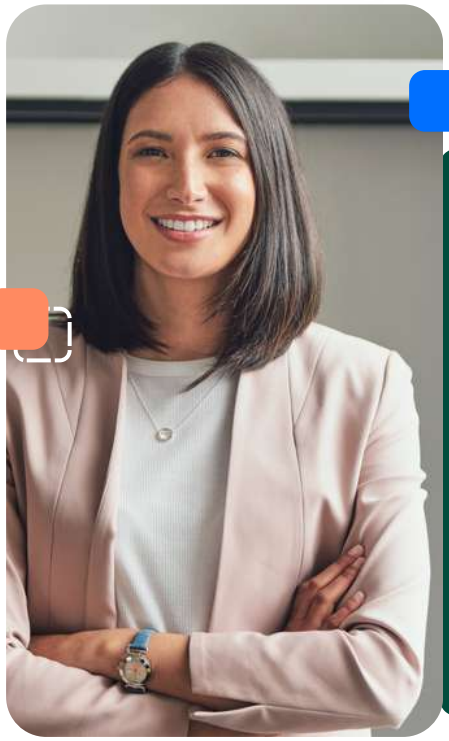
Découvrez l'accompagnement sur mesure de L'École Française conçu pour garantir votre réussite et faciliter votre parcours de formation.

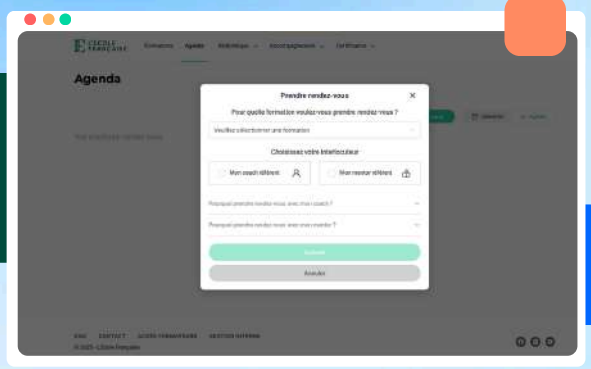
VOTRE MENTOR DÉDIÉ : UN PROFESSIONNEL DU SECTEUR

- **Conseils pro :** Vous partage des conseils et astuces basés sur une riche expérience dans le domaine
- **Évolution des compétences :** Revient sur les notions clés et donne des explications détaillées
- **Boost de motivation :** Écoute et encourage pour surmonter les moments de doute et de challenge
- **Orientation carrière :** Informe et conseille pour aider à définir et à réaliser les objectifs professionnels
- **Retours continus :** Vous fait des retours réguliers et constructifs pour optimiser l'apprentissage

SES MISSIONS :

Vous projeter dans la réalité du secteur et partager des conseils clés pour réussir professionnellement





VOTRE RENDEZ-VOUS EN 1 CLIC

- Depuis l'onglet Agenda
- Sur le créneau qui vous convient
- Avec le mentor de votre choix
- Pour répondre à toutes vos questions
- Et bien plus encore !

VOTRE SÉANCE INDIVIDUELLE VOUS ATTEND

NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE

NOS OFFRES

	LIGHT	BASE	PREMIUM
Accès exclusif au forum de formation réservé aux apprenants	✓	✓	✓
Support disponible par mail pour vous accompagner	✓	✓	✓
Masterclass interactives animées en direct	✓	✓	✓
Fiches synthèse et supports de cours PDF téléchargeables	✓	✓	✓
Quiz, exercices et cas pratiques concrets	✓	✓	✓
Cours vidéos engageants avec des formateurs experts	✓	✓	✓
Accès à nos modules de formation complémentaires	✓	✓	✓
Accès illimité aux contenus et leurs mises à jour à vie	✗ limité à 1 an	✗ limité à 3 ans	✓
Coaching personnalisé jusqu'à la certification	✓	✓	✓
Séances privées illimitées* de mentorat avec un expert *à raison de 1séance/jour pendant 1 an	5 séances	10 séances	✓
TARIFS	**999€** soit 124,88€ pendant 8 mois TTC éligible à la prise en charge	**1299€** soit 162,38€ pendant 8 mois TTC éligible à la prise en charge	**1699€** soit 212,38€ pendant 8 mois TTC éligible à la prise en charge

LES POINTS CLÉS

ACCOMPAGNEMENT

Coaching personnalisé
Profitez de l'accompagnement 100% sur mesure pour avancer sereinement dans votre formation.

Mentorat illimité
Profitez de séances privées avec un expert du secteur. Corrections d'exercices, révisions, projet professionnel, il vous guide vers la réussite.

Service client
Un problème ? Une question ? Un besoin ? Obtenez une réponse dans les plus brefs délais par mail ou par téléphone.

COMPÉTENCES

Cours vidéo accessibles à vie
Accédez à vos contenus de formation en illimité et l'ensemble de leurs mises à jour à vie

Approche pratique
Entraînez-vous grâce aux nombreux exercices, quiz et cas pratiques disponibles

ÉCHANGES

Communauté d'apprenants
Rejoignez notre forum privé pour échanger avec les autres apprenants et profitez d'actualités sur votre formation.

EXPERTISE

Formateurs issus du terrain
Nous recrutons pour vous les meilleurs formateurs afin de vous offrir une expérience en accord avec les attentes du marché.

LES FINANCEMENTS

Pour faciliter l'accès à nos formations, **plusieurs financements** sont à votre disposition. **Vous pouvez choisir de financer votre formation par :**

- Carte bancaire en mensualités
- Votre entreprise grâce à son Plan de Formation ou son
- Opérateur de compétences
- Les organismes publics comme France Travail
- Votre Compte Personnel de Formation (CPF)

Modalités

Modalités d'assistance du stagiaire lors de la séquence de formation réalisée à distance
1- Les compétences et les qualifications des personnes chargées d'assister le bénéficiaire de la formation :

Florence Tersiguel :
Master of Science in Management – Kedge Business School, spécialisation Marketing Management, Directrice de la formation de L'École Française, accompagnée de son équipe pédagogique.

Alexandre Tirman :
Directeur des consultants pédagogiques de L'École Française, assisté d'une équipe de conseillers experts métiers dédiés par parcours de formation.

2- Les modalités techniques selon lesquelles le stagiaire est accompagné ou assisté, les périodes et les lieux mis à sa disposition pour s'entretenir avec les personnes chargées de l'assister ou les moyens dont il dispose pour contacter ces personnes

Pendant toute la durée de la formation, le stagiaire est accompagné dans tous les cas via la messagerie intégrée à la plateforme e-learning de L'École Française.
Il peut également solliciter un accompagnement technique ou pédagogique par e-mail à l'adresse : support@lecolefrancaise.fr. Le stagiaire peut solliciter un ou plusieurs rendez-vous personnalisés avec un professionnel expert via la plateforme Calendly intégrée dans la plateforme e-learning.

Les professionnels experts disposent des qualités suivantes : fibre pédagogique, aisance orale, écrite et relationnelle, expertise métier.

3- Les délais dans lesquels les personnes en charge de son suivi sont tenues de l'assister en vue du bon déroulement de l'action, lorsque cette aide n'est pas apportée de manière immédiate.

Dans tous les cas, une assistance sera apportée au stagiaire dans un délai maximal de 7 jours après l'envoi d'un e-mail à l'adresse suivante : support@lecolefrancaise.fr

ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET MODALITÉS DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION

Chaque complétion d'un chapitre (ex. : cours vidéo) de la plateforme de formation à distance est enregistrée et conservée dans la base de données MySQL de la plateforme. Un rapport nominatif peut être édité à tout moment pour vérifier l'assiduité et la complétion des chapitres, et suivre l'exécution de l'action.

Au cours de la réalisation de la séquence de l'action de formation à distance, les acquis des stagiaires seront évalués grâce à différents tests en ligne (quiz type QCM, étude de cas, mise en situation, etc.).

Des e-mails de relance pourront également être adressés au Stagiaire, lorsque celui-ci n'aura pas exécuté la totalité de l'action de formation.

MODALITÉS DE SANCTION DE L'ACTION DE FORMATION

1- Certificateur et certification professionnelle

- **Certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur**
- **Certification professionnelle : Bloc n°5 "Bases scientifiques de la diététique" du BTS Diététique (RNCP39153)**

2- Modalités d'inscription aux épreuves du bloc de compétences de la certification professionnelle

Dès que le Stagiaire termine sa formation, il doit s'inscrire en tant que candidat libre / candidat individuel au BTS Diététique. L'inscription se fait une fois par an seulement, en automne, avec des examens organisés par le Rectorat, dans le courant du mois de juin. L'inscription peut se faire en ligne via ce lien, ou bien physiquement auprès du rectorat de l'académie dont dépend le Stagiaire (en fonction de son domicile). Selon l'académie, l'inscription peut être gratuite ou bien payante (des frais de 5€ peuvent être appliqués).
Notre formation prépare au bloc de compétences n°5 (BC05) du BTS Diététique. Pour s'inscrire à l'examen, il faut cependant maîtriser l'ensemble des blocs.

3- Modalités d'évaluation lors des épreuves

Il s'agit de 3h (Épreuve E1A) et 4 h (Épreuve E1B) d'examens écrits – les épreuves comportent plusieurs questions liées ou indépendantes. Les sujets peuvent faire appel à l'utilisation de divers documents (extraits de textes réglementaires et/ou extraits de résultats d'analyses chimiques, résultats d'enquêtes de consommation, extraits d'articles scientifiques, etc.).

4- Document délivré après le passage du bloc de la certification professionnelle

Si le Stagiaire obtient une note supérieure ou égale à 10 à l'examen, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences correspondantes à l'unité constitutive considérée lui sera délivrée par le Recteur de l'Académie.

Ces résultats sont valables pendant 5 ans à compter de la date de leur obtention.

CONCEPTION PÉDAGOGIQUE DE LA FORMATION

Le parcours de formation de L'École Française a été conçu par trois professionnels du secteur (*), à savoir :

Laurent : diplôme d'infirmier en 1993, Master en Ingénierie de la santé, cadre de santé, directeur d'Ehpad, formateur en IFSI (Institut de formation de soins infirmiers), directeur scientifique / ingénieur pédagogique au niveau d'un organisme de formation sanitaire. Formateur dans l'âme, il ne cesse de développer ses compétences pour mieux les enseigner

Anaëlle : après avoir obtenu son diplôme de docteur en pharmacie en 2012, elle développe son expertise en Chrononutrition, Chronobiologie et décide de partager ses connaissances via l'animation de formations sur la Micronutrition et auprès d'équipes officinales. Pour cela elle est devenue formatrice professionnelle certifiée

Yasmine : après avoir obtenu le BTS Diététique en 2016 puis un Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine de l'École de Diététique et Nutrition Humaine (EDNH) en 2017, elle devient diététicienne en libérale et développe notamment une casquette de formatrice en nutrition depuis 2017 (Professeur de Technique Culinaire et de connaissances, nutrition, en micronutrition)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap physique à la condition qu'elles puissent utiliser un ordinateur, une tablette et/ou un smartphone.
Les personnes malentendantes et malvoyantes ne pourront toutefois pas bénéficier de manière autonome de l'ensemble des services proposés :

Notre référent handicap est l'interlocuteur dédié à toute personne en situation de handicap. Il est en charge d'écouter vos besoins spécifiques et d'apporter des solutions adaptées à votre situation. Il coordonne les différentes équipes, qu'elles soient commerciales, pédagogiques ou d'accompagnement, pour garantir la fluidité de votre parcours de formation et votre transition vers l'emploi.
Il est à votre disposition :
par téléphone au : 01 76 39 07 92
par email à : referent.handicap@lecolefrancaise.fr

Les personnes malentendantes ne pourront pas exploiter l'audio de nos contenus vidéo et les formats podcast quand ils sont proposés, ni bénéficier des rendez-vous téléphoniques avec nos mentors.
Resteront accessibles : les visuels de nos contenus vidéos, nos supports de formation écrits (qui, selon le type de formation choisie, peuvent couvrir plus de 80% des contenus vidéo) et la réalisation des quizz en ligne nécessaires à la réalisation de la formation.

Les personnes malvoyantes ne pourront pas exploiter les visuels de nos contenus vidéos et nos supports de formation écrits, ni réaliser les quizz en ligne sans être accompagnées.
Resteront accessibles : l'audio de nos contenus vidéo, les formats podcast quand ils sont proposés et les rendez-vous téléphoniques avec nos mentors.

L'ÉCOLE FRANÇAISE

lecolefrancaise.fr