



# Camille Chéné

Diététicienne - Nutritionniste  
diplômée d'état

## INFORMATIONS

- 21 ans, née le 24/07/1997
- Permis B

## CONTACT

☎ 07 80 05 21 87

✉ camillechene@hotmail.fr

🏠 Lieu dit Blanchet,  
49600 Beaupréau

## QUALITÉS

- Bienveillante
- Persévérante
- Polyvalente

## CENTRE D'INTÉRÊTS

- Cuisine
- Sport (course à pied et fitness)

## VIE ASSOCIATIVE

- Membre de l'AFDN (Association Française des Diététiciens-Nutritionnistes)

## FORMATIONS

- 2018-2019 : Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine, EDNH, Montpellier (34)
- 2016-2018 : BTS Diététique, Adonis, Nantes (44)
- 2015-2016 : Première année en licence de Sciences Humaines et Sociales, mention Psychologie, Université d'Angers (49)
- 2015 : Baccalauréat série Economique et Sociale, mention Assez Bien, Lycée Notre-Dame de Bonnes Nouvelles, Beaupréau (49)

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

### Expériences professionnelles en diététique

- Diététicienne : Thermes de Rennes-les-Bains  
Rennes-les-Bains (11) | 15 avril - juin 2019
- Organisation du Salon de la Nutrition de Montpellier (34) | Octobre 2018 - Mars 2019
- Intervention : Collège Jean Blouin, Saint-Germain-surMoine (49) | Décembre 2018
- Stage optionnel : Centre Social Indigo  
Saint-Macaire-en-Mauges (49) | 25 juin - 27 juillet 2018
- Stage thérapeutique : CSSR Le Logis des Francs, service de prévention et prise en charge de l'obésité  
Cherveux (79) | 12 mars - 13 avril 2018
- Stage thérapeutique : Clinique St Hilaire  
Rouen (76) | 15 janvier - 16 février 2018
- Stage en restauration collective : Restaurant scolaire de l'Ensemble Dom Sortais  
Beaupréau (49) | 29 mai - 16 juin 2017
- Stage en restauration collective : Cuisine centrale de l'Institut Psychothérapique  
Le Pin-en-Mauges (49) | 27 mars - 14 avril 2017

### Autres expériences professionnelles

- ASH : EHPAD Notre Dame du Bon Secours & Institut Psychothérapique  
Le Pin-en-Mauges (49) | Juillet - Août 2016 / Juillet - Août 2017 / Août - Octobre 2018

## COMPÉTENCES

- Prise en charge diététique personnalisée des patients
- Gestion du contrôle de la qualité nutritionnelle et sanitaire en restauration collective
- Réalisation de plans alimentaires et menus
- Réalisation de projet de prévention nutritionnelle et de promotion de la santé
- Animation d'ateliers de cuisine, d'éducation nutritionnelle et thérapeutique
- Création de supports de communication et d'animation
- Utilisation de logiciels informatiques
- Adaptation du discours selon les besoins du public visé
- Travail en équipe