Partenariat formation pratique

CONTRAT PÉDAGOGIQUE TRIPARTITE

**REUNISSANT :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Nom de l’étudiant : Jodie Ladiète
 | (Tél. : 078 425 36 48 | ) |
| * Nom du praticien formateur : Eléonore Lamentor
 | (Tél. : 021 348 25 36 | ) |
| * Nom du formateur HEdS : Claudie Hacheudéesse
 | (Tél. : 022 558 58 58  | ) |
| * Nom du responsable de la formation pratique 1ère année BSc : Mme L. Vernay Lehmann
 | (Tél. : 022 558 59 95) |  |
| **Pour la période de formation pratique du :** 13.05.2024 | **au :** 21.06.2024 |  |
| **Se déroulant à :** Hôpital régional des Trois Vallées |  |  |

Le contrat est établi sur la base du cadre HES-SO et se réfère aux documents suivants :

|  |
| --- |
| * BSc en NUTRITION et DIETETIQUE - Aide pour la déclinaison des compétences en indicateurs – PEC22 Mars 2023
 |
| * Evaluation des compétences bachelor en formation pratique
 |
| * ACTIVITES Immersion dans le milieu de la restauration hors domicile « Dossier RHD »
 |

**Particularité de la formation pratique (FP) effectuée en 1BSc** :

* 5 jours de FP sont effectués en restauration hors domicile.

|  |
| --- |
| * Je superviserai le travail de l’étudiant lors de l’immersion en restauration

collective en tenant compte des activités proposées |

OUI

**Nom de l’institution accueillant l’étudiant-e en restauration : Hôpital Régional des 3 Vallées**

|  |  |
| --- | --- |
| **Travail à effectuer en 1 bachelor :** |  |
| Module **Science des aliments 2 (SA2)** | La restitution du « **dossier RHD** » rédigé durant la semaine suivant le stage, sur la base des observations réalisées durant la période de formation pratique en restauration |

**COMPETENCES SELECTIONNEES CHOISIR le ROLE A : 2 compétences**

**INDICATEURS ET 3 autres ROLES : min. 1 compétence/rôle**

De la période de formation pratique

|  |
| --- |
| **Rôle d’expert·e - A :**  |
| **No : A1** | **Compétence : Elles assument la responsabilité du conseil nutritionnel et du processus de soins nutritionnels des patients/clients avec leurs proches et coordonnent l’ensemble du processus.** |
| S’initier à la prise en charge nutritionnelle selon le modèle Nutrition Care Process/Processus de Soins en Nutrition (NCP/PSN) et la Terminologie Internationale de Diététique et de Nutrition (TIDN) en mettant le focus sur l’évaluation nutritionnelle :* Durant la première semaine de stage, se familiariser avec au moins 3 outils d’évaluation nutritionnelle en observant activement (consignes d’observation) la PF et les praticiens de terrain : l’histoire alimentaire (anamnèse, rappel 24h, carnet alimentaire, bilan des ingestas, NRS, MNA, BIA …)
* En début de deuxième semaine expliciter par oral à la PF les différences entre ces outils d’évaluation et, pour chacun d’eux une situation à laquelle il est particulièrement adapté
* Dès la deuxième semaine de stage procéder à l’évaluation nutritionnelle pour minimum 5 situations simples par semaine en utilisant l’un de ces 3 outils d’évaluation, argumenter par oral à la PF le choix de l’outil utilisé en lien avec le contexte.
 |

|  |
| --- |
| **Rôle d’expert·e - A :** |
| **No : A3** | **Compétence : Elles établissent des diagnostics nutritionnels sur la base d’une anamnèse et d’un examen clinique.** |
| * Dans le service de médecine générale, pour les 5 situations simples par semaine pour lesquelles une évaluation nutritionnelle a été réalisée et sur la base des informations consignées dans le DPI (Dossier patient informatisé), formuler par écrit à l’aide de la TIDN un diagnostic nutritionnel sous la forme PES
* Pour chacun de ces diagnostics, justifier le choix du problème nutritionnel prioritaire
* Expliciter l’étiologie choisie et justifier qu’elle est bien du ressort du diététicien
* Sélectionner au moins deux signes et symptômes précis et mesurables et expliquer à la PF ou au praticien du terrain en quoi ils seront les indicateurs de l’efficacité de l’intervention nutritionnelle
 |
|  |
| **Rôle de collaboratrice**  |
| **No : C2** | **Compétence : Elles s’engagent, dans le cadre d’une coopération interprofessionnelle, à assurer un approvisionnement alimentaire de haute qualité, durable et sûr, ainsi que la mise à disposition d’une offre alimentaire favorable à la santé.** |
| Durant la première moitié du stage, élaborer un tableau récapitulatif présentant la gamme de SNO à disposition dans l’hôpital à l’usage des médecins et des diététicien.nes. Y faire figurer l’analyse nutritionnelle (kcal, protéines, lipides, glucides, fibres), les particularités (contenance, SNO fruité/lacté, SNO vegan…)ainsi que les principales indications (pathologies, typologies de patients…) .A mi-stage, Lors du colloque interne du service de Nutrition du lundi, présenter par oral à l’équipe le tableau réaliséà et apporter les modifications nécessaires suite aux conseils des professionnel.e.s pour un document finalisé et utilisable en fin de stage.Réaliser une plaquette en version numérique à l’usage de l’équipe soignante du service de médecine résumant les bonnes pratiques (3 points essentiels) concernant l’administration des SNO.En 5ème semaine de stage, présenter et expliquer formellement cette plaquette lors du colloque hebdomadaire à l’équipe soignante du service de médecine générale et répondre aux questions éventuelles dans le temps attribué (20 minutes). |
|  |
| **Rôle de promotrice de la santé** |
| **No : E1** | **Compétence : Elles participent à la mise en œuvre de mesures ou de projets de promotion de la santé et de prévention dans le domaine de la nutrition et de la diététique pour des populations cibles et/ou dans des contextes spécifiques.** |
| Observer le processus de préparation de la session decours de 45 minutes sur les glucides (« les sucres : comment s’y retrouver ? ») animé par la PF le 27 mai à un groupe de patient.e.s diabétiques, en listant par écrit au moins 5 étapes-clé de la préparation du cours, puis les présenter par oral à la PF.Lors du cours, identifier au moins 3 caractéristiques (sociale, économique,...) de la population cible pouvant constituer des freins à la mise en place des recommandations nutritionnelles concernant les glucides et effectuer un retour oral à la PF.Lors du cours, identifier au moins 2 ressources (personnelles, matérielles ou autre) exprimées par les patients favorisant la mise en place des recommandations nutritionnelles concernant les glucides et effectuer un retour oral à la FP.Lors du cours, participer sous supervision de la PF à l’animation de l’activité pédagogique sur le classement des différentes sources de glucides à l’aide des aliments factices et emballages préalablement sélectionnés avec la PF en expliquant aux patients le déroulement de l’activité et en interagissant avec eux lors de l’activité de classement (explicatifs, modification du classement si besoin, valorisation des connaissances préalables…).  |
|

|  |
| --- |
| **Rôle de Professionnelle** |
| **No : G3** | **Compétence :** **Elles portent un regard réflexif sur leurs activités professionnelles et sur leur rôle de diététicien dans la pratique professionnelle et interprofessionnelle. Elles les enrichissent en échangeant avec d’autres spécialistes et par des activités ciblées de formation continue.** |
| Dès la deuxième semaine de stage, au moins deux fois par jour, suite à une intervention auprès d’un.e patient.e, réaliser une autoévaluation constructive en identifiant par écrit (carnet de bord, livret de stage) 2 points forts et 2 points d’amélioration, en lien avec la compétence travaillée au cours de cette intervention.Pour chaque point d’amélioration, en collaboration avec le PF/ référent de terrain, formuler au moins une stratégie pour dépasser la difficulté identifiée et programmer un prochain entretien où la stratégie sera mise en œuvre en situation.Comparer chacune des auto-évaluations avec les observations de la PF ou référent de terrain, identifier les éventuelles différences et expliciter (au moins un point d’explicitation) après discussion avec le PF sa compréhension de la marge de progression attendue.  |

 |

|  |
| --- |
| **Attitudes et postures professionnelles** |
| **Critères:*** Agir avec professionnalisme (sens des responsabilités, hiérarchie, ponctualité, rigueur du travail, capacité de répondre de ses actes, dignité du comportement, langage, tenue correcte, hygiène…)
* Faire preuve d’engagement personnel et professionnel (motivation, curiosité intellectuelle, persévérance, dynamisme, esprit d’initiative)
* Respecter le patient/client dans toutes ses dimensions (engagement dans la relation professionnelle avec la personne soignée et les proches)
* Respecter et collaborer avec l’équipe intra et interdisciplinaire
* Adopter une attitude de non-jugement, d’ouverture
* Faire preuve d’écoute et d’empathie
* Faire preuve de sens critique (lucidité, discernement…)
* Respecter les règles en vigueur sur le site de la formation pratique
* Exercer selon les principes éthiques et les règles de déontologie professionnelle
 |

**MOYENS DE REALISATION**

**Ressources humaines :**

* Équipe nutrition et praticienne formatrice.
* Equipes des soins, physiothérapeutes, ergothérapeutes, médecins
* Équipe de cuisine
* Les patient.e.s et leur entourage

**Matérielles :**

* Ordinateur
* Cours HES
* TIDN
* Guidelines de sociétés savantes et protocoles internes.
* Brochures d’informations aux patients, matériel didactique (aliments factices, vaisselle).
* Dossier patient informatisé
* Logiciel de gestion des repas

**Organisationnelles, etc.**

* Agenda du service
* RDV hebdomadaires avec la PF
* Signature CPT le 20 mai 2024
* Évaluation formative le 2 juin 2024
* Evaluation sommative le 20 juin 2024

**PROCEDURE POUR LA REDACTION DU CONTRAT PEDAGOGIQUE TRIPARTITE**

* Après avoir choisi quatre rôles (parmi les sept possibles), le praticien formateur s'assure que les compétences sélectionnées par l’étudiant-e sont pertinentes. Ils adaptent la sélection en choisissant éventuellement d’autres compétences.
* En travail préalable à la discussion tripartite, l’étudiant-e établit par écrit une sélection des compétences et indicateurs qu’il souhaite travailler.
* Le « Guide pour la rédaction des indicateurs et le suivi pédagogique » permet d’effectuer le lien entre les compétences, les habiletés et les indicateurs en tenant compte du niveau de formation de l’étudiant et/ou de son expérience antérieure.
* Une évaluation formative de l’étudiant doit avoir lieu en milieu de stage (par oral ou écrit). Cela permet de discuter de ses points forts et de ceux qu'il faut travailler et améliorer. L’étudiant-e doit consigner les remarques dans son portfolio.
* Avant l’évaluation sommative, l’étudiant-e effectue par écrit sa propre auto-évaluation.
* En cas de non validation de la formation pratique, le praticien formateur formule par écrit les raisons de l’échec et les recommandations pour la répétition, en accord avec le responsable du BIFOP.

**MODALITES D’EVALUATION PREVUES**

* + Evaluations formatives, à réaliser pendant la période de formation pratique (au minimum une fois)
	+ Evaluation sommative, établie en fin de période (voir document « Evaluation des compétences bachelor en formation pratique »)

LIEU : DATE : SIGNATURE :

................................................................ ........................................................ .............................................

................................................................ ........................................................ .............................................

.......................................................... ................................................... .........................................