



# BSc en NUTRITION et DIÉTÉTIQUE

Aide pour la déclinaison des compétences en indicateurs – PEC22  
Mars 2023

**h e d s**

Haute école de santé  
Genève  
Filière Nutrition et diététique

**Hes·SO** GENÈVE  
Haute Ecole Spécialisée  
de Suisse occidentale

# Préambule

- Ce document a été réalisé conjointement avec les diététicien·ne·s du terrain lors de la journée de rencontre des PF du 05 décembre 2022. La filière remercie chaleureusement les personnes qui ont participé à son élaboration.

## Forme

- Dans le présent document, les termes employés pour désigner des personnes sont pris au sens générique ; ils ont à la fois valeur d'un féminin et d'un masculin.
- Seuls les indicateurs du rôle A1 ont été surlignés en couleurs permettant de distinguer les différents éléments SMART. Par soucis d'écologie et de confort de lecture, les autres indicateurs sont écrits en noir. Nous vous encourageons à vérifier, sur la base de cet exemple, que vos indicateurs comportent bien tous les éléments SMART.
- Les abréviations utilisées dans le texte se retrouvent dans le glossaire en toutes lettres.

## Contenu

- Les indicateurs proposés sont des EXEMPLES formulés sur la base de certaines habiletés liées à la compétence en question. Il est impératif de les reformuler / subdiviser / enrichir / simplifier en fonction de votre contexte professionnel, afin qu'ils soient contextualisés et parlants par l'étudiant·e, le PF et les référents et l'enseignant de l'école.
- Pour l'aspect « mesurable » de l'indicateur, il faut remplacer le « X » par le nombre de fois réalisable dans le contexte du stage.
- Pour l'aspect « temporel » de l'indicateur, les délais sont également à préciser.
- Lorsqu'une activité implique une restitution au PF ou au référent, préciser si ce n'est pas proposé la forme de restitution (orale ou écrite).
- Les termes « séances pédagogiques hebdomadaires », « suivi pédagogique », « temps de PF » sont des synonymes et désignent le temps alloué à l'accompagnement pédagogique de l'étudiant·e par le/la PF.
- Nous vous encourageons à utiliser les annexes à disposition pour la formulation des indicateurs en fonction du niveau d'études : complexité des situations prises en charge par l'étudiant·e, niveau d'autonomie et proximité de la supervision.
  - o Taxonomie de Bloom (illustrations MEC Montréal)
  - o Guide pour la rédaction des indicateurs et le suivi pédagogique (PEC 22)
  - o Schéma PSN

# Glossaire

EBP	Evidence based practice
EM	Entretien motivationnel
ETP	Éducation thérapeutique du patient
PF	Praticien formateur / praticienne formatrice
PSN	Processus de Soins en Nutrition
RFP	Référent de la formation pratique
SMART	Spécifique, Mesurable, Adapté, Réaliste, Temporel
TIDN	Terminologie Internationale de Diététique et de Nutrition

# Table des matières

Rôle d'expert·e – A1 .....	5
Rôle d'expert·e – A2 .....	6
Rôle d'expert·e – A3 .....	7
Rôle d'expert·e – A4 .....	9
Rôle d'expert·e – A5 .....	10
Rôle d'expert·e – A6 .....	12
Rôle de communicateur·rice – B1 .....	13
Rôle de communicateur·rice – B2 .....	14
Rôle de collaborateur·rice – C1 .....	15
Rôle de collaborateur·rice – C2.....	16
Rôle de leader – D1 .....	17
Rôle de leader – D2.....	18
Rôle de promoteur·rice de la santé – E1 .....	19
Rôle de promoteur·rice de la santé – E2 .....	20
Rôle d'apprenant·e et de formateur·rice – F1 .....	21
Rôle d'apprenant·e et de formateur·rice – F2 .....	22
Rôle de professionnel·le – G1.....	23
Rôle de professionnel·le – G2.....	24
Rôle de professionnel·le – G3.....	25

## Annexes

- Taxonomie de Bloom (illustrations MEC Montréal)
- Guide pour la rédaction des indicateurs et le suivi pédagogique (PEC 22)
- Schéma PSN



## RÔLE D'EXPERT·E

**A1** Elles assument la responsabilité du conseil nutritionnel et du processus de soins nutritionnels des patients/clients et collaborent avec leurs proches et coordonnent l'ensemble du processus.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Identifier les problèmes de santé, les symptômes, les attentes et les ressources des personnes / familles / groupe / communauté
- 2) Identifier les problématiques de santé et les individus, familles et groupes de population à risque.
- 3) Maîtriser l'évaluation nutritionnelle (histoire alimentaire, données biochimiques, procédures et examens cliniques, mesures anthropométriques, signes physiques axés sur la nutrition, antécédents du client) des personnes de tous les âges dans tous les contextes
- 4) Maîtriser le modèle de soins nutritionnels, Nutrition Care Process/Processus de Soins en Nutrition (NCP/PSN) et la Terminologie Internationale de Diététique et de Nutrition (TIDN).
- 5) Démontrer sa capacité à agir dans les situations complexes et incertaines en s'appuyant sur le processus de raisonnement clinique et sur les ressources de l'équipe interprofessionnelle
- 6) Développer les capacités d'anticipation et de réactivité nécessaires à la gestion des situations complexes d'évolution incertaine.
- 7) Dans le contexte des pathologies aiguës/chroniques, démontrer sa capacité à prévoir l'évolution attendue du patient, être attentif·ve au pronostic et l'attitude thérapeutique adoptée par l'équipe.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) *selon les opportunités dans le contexte du stage
FP1	<i>Dans le service de diabétologie, s'initier à la prise en charge nutritionnelle selon le modèle qualité Nutrition Care Process/Processus de Soins en Nutrition (NCP/PSN) et la Terminologie Internationale de Diététique et de Nutrition (TIDN), en se familiarisant à l'utilisation d'au moins 3 outils d'évaluation nutritionnelle, dont l'histoire alimentaire (anamnèse, rappel 24h, carnet alimentaire, bilan des ingestas, ...), jusqu'à mi-stage et sélectionner les plus adaptés aux situations rencontrées durant le reste du stage.</i>
FP2	Dans le service de diabétologie, initier la prise en charge nutritionnelle d'au moins 3 patients non-complexes selon le modèle qualité Nutrition Care Process/Processus de Soins en Nutrition (NCP/PSN) et la Terminologie Internationale de Diététique et de Nutrition (TIDN), en sélectionnant et en utilisant les outils adaptés de l'évaluation nutritionnelle et en justifiant son choix en fonction du contexte, jusqu'à mi-stage.
FP3	Dans le service de diabétologie, assurer la prise en charge nutritionnelle d'au moins 4 patients complexes selon le modèle qualité Nutrition Care Process/Processus de Soins en Nutrition (NCP/PSN) et la Terminologie Internationale de Diététique et de Nutrition (TIDN), en sélectionnant et en utilisant les outils adaptés de l'évaluation nutritionnelle et en justifiant son choix en fonction du contexte, jusqu'à mi-stage.



## RÔLE D'EXPERT·E

# A2

Elles conseillent les particuliers, certains groupes de populations, les entreprises et les institutions afin qu'ils soient en mesure d'adopter une alimentation saine couvrant les besoins ou répondant à des besoins thérapeutiques.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Maîtriser la technique de la consultation et la pratique du counseling.
- 2) **Créer un climat empathique, collaboratif et motivationnel.**
- 3) Assurer l'enseignement nutritionnel et l'éducation thérapeutique en utilisant les méthodes pédagogiques et les techniques d'animation centrées sur la personne ou le groupe.
- 4) Maîtriser les outils et techniques de communication, de pédagogie et les outils de l'éducation thérapeutique dans les différents domaines d'interventions professionnelles.
- 5) Etablir une relation de confiance et adopter une attitude favorisant l'accompagnement de la personne/famille/groupe/communauté dans la gestion autonome des problèmes de santé.
- 6) Démontrer sa capacité à agir dans les situations complexes et incertaines.
- 7) **Maîtriser l'utilisation pratique des « apports nutritionnels recommandés pour une population » et les concepts qui président à leur détermination.**
- 8) Initier, définir et déployer une stratégie d'intervention permettant l'autogestion du risque nutritionnel.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	<ol style="list-style-type: none"><li>2) Reconnaître, observer et lister X éléments qui favorisent / perturbent le climat empathique au cours d'un entretien / cours / réunion dans lequel un-e diététicien-ne intervient pour au moins 3 situations et motiver les observations écrites ou orales au / à la PF</li><li>7) Dans un service de réadaptation cardiologique, identifier les valeurs nutritionnelles de référence adaptées pour au moins X patients par semaine, en s'appuyant sur les recommandations de bonnes pratiques et le restituer au diététicien-ne référent</li></ol>
FP2	<ol style="list-style-type: none"><li>2) Utiliser X éléments favorisant un climat empathique et justifier le choix de ces éléments à la lumière du cadre théorique (ETP, EM, ...) au moins X fois par semaine ou pour X situations durant le stage.</li><li>7) Dans un service de réadaptation cardiologique, transposer en recommandations concrètes et pratiques les valeurs nutritionnelles de référence pour au moins X patients non complexes par semaine, sur la base de l'histoire alimentaire</li></ol>
FP3	<ol style="list-style-type: none"><li>2) Adopter une attitude permettant de créer un cadre favorisant un climat empathique et démontrer la capacité à le maintenir et à le rétablir s'il est fragilisé. Au travers d'une auto-évaluation hebdomadaire, expliciter les comportements adoptés et leurs impacts sur la relation thérapeutique.</li><li>7) Dans un service de réadaptation cardiologique, argumenter et transposer en recommandations concrètes et pratiques les valeurs nutritionnelles de référence pour au moins 5 patients par semaine de complexité variable pendant la consultation (en temps réel)</li></ol>



## RÔLE D'EXPERT·E

**A3** Elles établissent des diagnostics nutritionnels sur la base d'une anamnèse et d'un examen clinique.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Maîtriser la formulation du diagnostic nutritionnel dans les 4 domaines (apports, clinique, comportement/environnement, autre) du modèle qualité Nutrition Care Process/Processus de Soins en Nutrition (NCP/PSN) et la Terminologie Internationale de Diététique et de Nutrition (TIDN).
- 2) **Maîtriser l'évaluation nutritionnelle (anamnèse générale et alimentaire, examen clinique, mesures anthropométriques et composition corporelle, etc.) des personnes de tous les âges dans tous les contextes.**
- 3) Maîtriser la méthodologie et les outils permettant l'étude des comportements et des consommations alimentaires.
- 4) **Intégrer les facteurs influençant le comportement et les consommations alimentaires dans l'analyse des résultats de l'étude des consommations alimentaires.**
- 5) Maîtriser les concepts de risque nutritionnel et d'état nutritionnel ainsi que les outils de mesure et d'analyse
- 6) **Exercer son jugement clinique pour établir le diagnostic nutritionnel.**

Stages	<p style="text-align: center;"><b>Exemples d'indicateurs / objectifs SMART</b>            (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps)            *selon les opportunités dans le contexte du stage</p>
FP1	<p>2) Observer et identifier x éléments de l'évaluation nutritionnelle (histoire alim, mesure anthropo, données biologique, signes physiques, antécédents), puis choisir x outils (type d'anamnèse, type de mesure anthropo, ...) utiles à l'évaluation d'une situation donnée. Exercer une séquence x /par sem. de l'utilisation des éléments d'évaluation et des outils choisis (binôme/ seul / en autonomie partielle et/ou complète) afin de recueillir les informations nécessaires à la pose du diagnostic nutritionnel. Rapporter et justifier au référent (par oral et/ou écrit) les réflexions, les observations, les choix.</p> <p>6a) A l'issue de chaque évaluation nutritionnelle pour X situations peu complexes choisies par le référent de terrain</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identifier un problème nutritionnel que le-la diététicien-ne peut atténuer ou résoudre</li> <li>• identifier au moins une étiologie de ce problème sur lequel le-la diététicien-ne peut agir</li> <li>• sélectionner au moins 1 signe / symptôme illustrant le problème</li> </ul> <p>6b) Observer la mise en œuvre du jugement clinique par le référent de terrain, lister (oral ou écrit) au PF les éléments du jugement clinique en se basant sur le TIDN dans x situations par semaine.</p>
FP2	<p>2) Observer et identifier x éléments de l'évaluation nutritionnelle (histoire alim, mesure anthropo, données biologique, signes physiques, antécédents), puis sélectionner X outils (type d'anamnèse, type de mesure anthropo, ...) utiles à l'évaluation d'une situation donnée. Exercer une séquence x /par sem. de l'utilisation des éléments d'évaluation et des outils choisis (en autonomie partielle) afin de recueillir les informations nécessaires à la pose du diagnostic nutritionnel.</p> <p>6a) A l'issue de chaque évaluation nutritionnelle pour X situations peu complexes choisies par l'étudiant en accord avec le référent de terrain</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identifier le problème nutritionnel que le-la diététicien-ne devrait atténuer ou résoudre en priorité</li> <li>• identifier les étiologies pertinentes de ce problème sur lequel le-la diététicien-ne peut agir</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sélectionner les signes / symptômes judicieux pour illustrer le problème et servant de base à sa réévaluation (Etape 4)</li> </ul> <p>6b) Analyser les éléments pertinents du jugement clinique, les intégrer dans le diagnostic nutritionnel en se basant sur le TIDN x fois par semaine pour des situations simples et les transmettre (oral ou écrit) au PF.</p>
FP3	<p>2) Identifier les éléments de l'évaluation nutritionnelle pertinents (histoire alim, mesure anthropo, données biologique, signes physiques, antécédents), puis sélectionner les outils (type d'anamnèse, type de mesure anthropo, ...) utiles à l'évaluation d'une situation donnée. Mener une séquence x /par sem. de l'utilisation des éléments d'évaluation et des outils choisis (en autonomie complète) afin de recueillir les informations nécessaires à la pose du diagnostic nutritionnel.</p> <p>6a) A l'issue de chaque évaluation nutritionnelle pour X situations complexes choisies par l'étudiant en accord avec le référent de terrain</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identifier les problèmes nutritionnels que le-la diététicien-ne devrait atténuer ou résoudre et les prioriser avec le patient</li> <li>• identifier les étiologies pertinentes pour chaque problème sur lesquels le-la diététicien-ne peut agir</li> <li>• sélectionner les signes / symptômes judicieux pour illustrer le problème et servant de base à sa réévaluation (Etape 4)</li> <li>• Expliciter oralement les liens entre les problèmes, leurs étiologies et leurs symptômes au référent de terrain</li> </ul> <p>6b) Analyser et argumenter les éléments pertinents du jugement clinique et les intégrer dans le diagnostic nutritionnel en se basant sur le TIDN x fois par semaine pour des situations complexes et les transmettre (oral ou écrit) au PF.</p>





## RÔLE D'EXPERT·E

# A4

Elles déterminent les interventions nécessaires, en tenant compte des facteurs physiologiques, physiopathologiques, psychologiques, sociaux et de l'influence de l'alimentation et des habitudes alimentaires sur la santé.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Mobiliser des connaissances de physiopathologie, de recommandations et de thérapies nutritionnelles.
- 2) Exercer le raisonnement clinique pour définir les objectifs de l'intervention nutritionnelle.
- 3) Elaborer des stratégies d'enseignement nutritionnel et d'éducation thérapeutique adaptés à personnes / familles / groupe / communauté.
- 4) S'engager à développer des pratiques de counseling innovantes pour le maintien ou la restauration de la santé par l'alimentation.
- 5) **Initier, définir et déployer une stratégie d'intervention permettant au patient de gérer le risque nutritionnel.**
- 6) Développer les capacités d'anticipation et de réactivité nécessaires à la gestion des situations complexes d'évolution incertaine.
- 7) Dans le contexte des pathologies aiguës/chroniques démontrer sa capacité à prévoir l'évolution attendue du patient, être attentif·ve au pronostic **et l'attitude thérapeutique adoptée par l'équipe.**
- 8) **Développer les aptitudes à soutenir le processus décisionnel des personnes/familles/communauté dans le champ de l'alimentation.**
- 9) Démontrer sa capacité à agir dans les situations complexes et incertaines.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	<p>5a) Pour au moins 2 patients par semaine, identifier suite à l'évaluation nutritionnelle au moins un facteur favorisant et un facteur limitant la mise œuvre des objectifs visés par l'intervention</p> <p>5b) À l'issue de x observations d'entretiens / colloques / cours, interroger oralement les choix et les priorités d'intervention du référent à partir du diagnostic, selon l'état des connaissances théoriques afin de stimuler sa pratique réflexive et démontrer les liens entre ses connaissances et la réalité du terrain.</p> <p>8) Observer et lister les aptitudes (empathie, écoute active, reformulation, ...) qui soutiennent le processus décisionnel dans x situations en se basant sur les cours théoriques et les transmettre (oral ou écrit) au PF x fois durant le stage.</p>
FP2	<p>5) Pour au moins 2 patients par semaine, définir et argumenter la stratégie d'intervention en prenant en compte les facteurs favorisants et limitants pertinents à la mise œuvre des objectifs visés.</p> <p>8) Utiliser les aptitudes pertinentes qui soutiennent le processus décisionnel dans x situations simples en se basant sur les cours théoriques et les transmettre (oral ou écrit) au PF x fois durant le stage.</p>
FP3	<p>5) Pour au moins 3 patients par semaine, déployer la stratégie d'intervention définie en prenant en compte les facteurs pertinents (bio-psycho-sociaux) favorisants et limitants à la mise œuvre des objectifs visés.</p> <p>8) Utiliser, adapter et argumenter les aptitudes pertinentes qui soutiennent le processus décisionnel dans x situations complexes en se basant sur les cours théoriques et les transmettre (oral ou écrit) au PF x fois durant le stage.</p>



## RÔLE D'EXPERT·E

# A5

Elles initient des interventions basées sur les connaissances scientifiques actuelles et guident des personnes ou des groupes de populations spécifiques à adapter leur comportement alimentaire à leurs besoins individuels ou aux exigences thérapeutiques.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Démontrer l'acquisition des connaissances de physiologie, physiopathologie, thérapies nutritionnelles, recommandations de pratique clinique (guidelines).
- 2) Proposer une thérapie nutritionnelle concertée, conforme aux évidences scientifiques et aux normes de bonnes pratiques
- 3) Développer les aptitudes à soutenir le processus décisionnel des personnes/familles /communauté dans le champ de l'alimentation.
- 4) Maîtriser les recommandations alimentaires favorisant la santé et la prévention des maladies (ex : maladies chroniques non transmissibles) basées sur des fondements scientifiques validés.
- 5) Adopter une posture de personne ressource pour les questions relatives à la santé et à l'alimentation et proposer une réponse argumentée sur la base des données probantes.
- 6) Assumer une posture scientifique dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition et traduire les connaissances scientifiques en recommandations concrètes adaptées à divers publics cibles.
- 7) Favoriser la mise en pratique des recommandations alimentaires dans la population et dans les entreprises de restauration hors domicile, grâce à des stratégies individuelles ou environnementales.
- 8) Transférer de manière éclairée les résultats de la recherche dans son activité quotidienne.

Stages	<p style="text-align: center;"><b>Exemples d'indicateurs / objectifs SMART</b>            (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps)            *selon les opportunités dans le contexte du stage</p>
FP1	<p><b>3)</b> Dans le contexte d'une consultation individuelle nutritionnelle ambulatoire, pour 1 patient-e par semaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- observer et identifier les enjeux motivationnels (freins, leviers, stratégies de coping / d'ajustement) et les documenter dans un carnet de bord,</li> <li>- transmettre / reformuler ses observations lors des entretiens pédagogiques hebdomadaires</li> <li>- dès la mi-stage, expérimenter au moins 1 outil d'éducation thérapeutique (p. ex. mise en évidence et travail sur les représentations, établissement et maintien de l'alliance thérapeutique).</li> </ul> <p><b>6)</b> Identifier au moins X ressources scientifiques pertinentes dont la validité a été démontrée (sociétés savantes, articles scientifiques) et les lister en fonction du public cible, lors de X projets prévus pendant le stage.</p>
FP2	<p><b>3)</b> Dans un contexte d'une consultation individuelle nutritionnelle ambulatoire, pour X patient-e-s par semaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guider le-la patient-e dans son processus de changement, en l'accompagnant dans la résolution de son ambivalence, tout en favorisant l'émergence du discours changement et en le renforçant</li> <li>- Fournir une information adaptée au-à la patient-e en prenant en compte ses connaissances, son rythme et ses besoins</li> <li>- Adopter une posture collaborative et rebondir à bon escient sur les propos du- de la patient-e en utilisant les outils de la communication favorisant le changement</li> </ul> <p><b>6)</b> Utiliser les ressources scientifiques pertinentes et les traduire en recommandations concrètes / pratiques dans des contextes usuels à X occasions (cours, formations).</p>

[Retour au sommaire](#)

FP3

- 3) Dans un contexte d'une consultation individuelle nutritionnelle ambulatoire, pour X patient-e-s par semaine :
  - Adopter une attitude et choisir les outils de la communication (question ouverte, reformulation, résumé, demande d'élaboration,...) selon l'ambivalence du patient pendant la consultation (en temps réel) et argumenter son choix lors des séances pédagogiques hebdomadaires
  - Maîtriser au moins X outils d'éducation thérapeutique ou de l'entretien motivationnel en situation complexe (ex. ambivalence / non-compliance, barrière culturelle et linguistique, ...)
- 6) Réaliser entièrement un projet issu de contextes variés (cours, formations) en utilisant les ressources scientifiques pertinentes et en les transposant en recommandations concrètes en temps réel.



## RÔLE D'EXPERT·E

**A6** Elles contrôlent l'efficacité de leurs interventions au moyen de standards de qualité mesurables, spécifiques à la nutrition.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Déployer sous supervision rapprochée la thérapie nutritionnelle et évaluer son efficacité sur la base des indicateurs de suivi.
- 2) Evaluer les effets de l'enseignement nutritionnel/éducation thérapeutique sur la base d'indicateurs pertinents.
- 3) Participer à l'application des exigences légales de la qualité des soins et identifier les éléments clefs dans sa pratique.
- 4) Utiliser les outils de la qualité et les concepts en vigueur et participer activement à leur mise à jour.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	<ol style="list-style-type: none"> <li>3) Lors des transmissions (écrites et/ou orales), pour <math>\underline{x}</math> patients.es/semaine suivis par le service nutrition :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir les éléments clefs /prioritaires par rapport aux objectifs thérapeutiques en faisant les liens avec le PSN</li> <li>- Documenter, sous supervision, le dossier patient selon les exigences institutionnelles/ légales (délai, fréquence, contenu, respect de la confidentialité)</li> </ul> </li> <li>4) Définir les outils de la qualité et les concepts en vigueur utilisés sur le lieu de stage et expliquer leur utilisation par écrit/oral au PF.</li> </ol>
FP2	<ol style="list-style-type: none"> <li>3) Lors des transmissions (écrites et/ou orales), pour <math>\underline{x}</math> patients.es/semaine suivis par le service nutrition :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenter le choix d'intervention en se basant sur l'EBP</li> <li>- Sélectionner les critères de suivi de l'intervention</li> </ul> </li> <li>4) Comparer les outils de la qualité et les concepts en vigueur utilisés sur le lieu de stage avec des outils de qualité similaires vus dans le cursus de formation et proposer, s'il y a lieu, X pistes d'amélioration de ces outils.</li> </ol>
FP3	<ol style="list-style-type: none"> <li>3) Pour <u>tous les</u> patients.es bénéficiant d'un suivi nutritionnel dans le service XY :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Documenter le dossier du patient de manière autonome, sous supervision et selon les directives institutionnelles</li> <li>- S'assurer de l'implémentation des interventions, basées sur l'EBP</li> <li>- Adapter l'intervention à l'évolution clinique</li> </ul> </li> <li>4) Analyser les outils de la qualité et les concepts en vigueur utilisés sur le lieu de stage, proposer s'il y a des pistes d'amélioration de ces outils et contribuer à leur mise-à-jour.</li> </ol>



## RÔLE DE COMMUNICATEUR·RICE

**B1** Elles veillent à ce que les informations nutritionnelles destinées aux populations cibles reposent sur une communication adéquate et guident les personnes ou les populations cibles dans le choix d'aliments favorables à la santé.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Elaborer, à l'attention des publics cibles, une information nutritionnelle conforme aux avancées scientifiques.
- 2) Maîtriser les outils et techniques de communication, de pédagogie et les outils de l'éducation thérapeutique dans les différents domaines d'interventions professionnelles.
- 3) Communiquer clairement, avec aisance et assurance ainsi que posséder un niveau de langage professionnel et adapté au destinataire.
- 4) Assumer une posture scientifique dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition et traduire les connaissances scientifiques en recommandations concrètes adaptées à divers publics cibles.
- 5) Informer les bénéficiaires (personnes / familles / groupes / communauté / consommateurs / clientèle), les instances politiques et dirigeantes dans le domaine de l'alimentation et de la sécurité alimentaire.
- 6) Intégrer les politiques nationales et cantonales dans les programmes de prévention et promotion de la santé par l'alimentation.
- 7) Promouvoir les messages de santé émis par les instances fédérales et différencier leur application au niveau individuel et collectif.
- 8) Favoriser la mise en pratique des recommandations alimentaires dans la population et dans les entreprises de restauration hors domicile, grâce à des stratégies individuelles ou environnementales.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	4) Dans le cadre de la rédaction d'un document d'information pour les personnes âgées dénutries rentrant à domicile, déterminer deux messages prioritaires à transmettre en accord avec le référent de terrain en se référant aux recommandations de bonnes pratiques, jusqu'au (délai à définir).
FP2	4) Participer à la conception d'un document d'information pour les personnes âgées dénutries rentrant à domicile en se référant aux recommandations de bonnes pratiques, incluant trois messages prioritaires présentés de manière compréhensible, voire simplifiée (niveau de littéracie adapté), jusqu'au (délai à définir).
FP3	4) Mener sous supervision l'entièreté du processus de conception d'un document d'information pour les personnes âgées dénutries rentrant à domicile en se référant aux recommandations de bonnes pratiques, et en assurant une présentation attractive et une rédaction compréhensible, voire simplifiée (niveau de littéracie adapté), jusqu'au (délai à définir).



## RÔLE DE COMMUNICATEUR·RICE

# B2

Elles établissent une relation centrée sur la personne avec les patients/clients dans des situations préventives, thérapeutiques, de réadaptation ou palliatives, conformément aux principes éthiques, de manière à soutenir efficacement le processus de conseils et de soins nutritionnels.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Etablir une relation de confiance et adopter une attitude favorisant l'accompagnement de la personne/famille/groupe/communauté dans la gestion autonome des problèmes de santé.
- 2) S'engager dans une relation professionnelle (engagement, respect, empathie) avec la personne soignée et ses proches ainsi que les partenaires impliqués.
- 3) Assurer l'enseignement nutritionnel et l'éducation thérapeutique en utilisant les méthodes pédagogiques et les techniques d'animation centrées sur la personne ou le groupe.
- 4) S'engager dans des relations de soins authentiques, respectant la diversité et la dignité humaine.
- 5) Initier, définir et déployer une stratégie d'intervention permettant au patient de gérer le risque nutritionnel.
- 6) Développer les aptitudes à soutenir le processus décisionnel des personnes/familles/communauté dans le champ de l'alimentation.
- 7) Agir dans le respect de la déontologie et de l'éthique professionnelle.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	6) Parmi les situations prises en charge par le diététicien référent et observées par l'étudiant, identifier au moins une situation soulevant une question éthique et en expliciter les enjeux et les parties prenantes
FP2	6) Lors de chaque situation où le recours à une nutrition artificielle est indiqué, faire émerger et identifier chez le patient et/ou ses proches les freins (croyances, avis des proches, émotions, ...) et les leviers (ressources, connaissances, expériences passées, ...)
FP3	6) Lors de chaque situation où le recours à une nutrition artificielle est indiqué, exposer au patient et/ou à ses proches de manière collaborative (p. ex. prise en compte des données probantes, des valeurs et préférences du patient, ajustement de l'information au patient.e) à tous les éléments nécessaires à la prise de décision 6) Lors de chaque situation où le recours à une nutrition artificielle est indiqué, s'assurer de la bonne compréhension des enjeux de la situation en utilisant les outils de communication adaptés (reformulation, demande d'élaboration, questions ouvertes, ...) afin de favoriser une décision éclairée.

[Retour au sommaire](#)



## RÔLE DE COLLABORATEUR·RICE

**C1** Elles travaillent de manière respectueuse et orientée vers la recherche de solutions avec d'autres professionnels impliqués dans l'alimentation et les soins nutritionnels destinés à la population, tant à l'interne qu'à l'externe du système socio-sanitaire.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Démontrer sa capacité à travailler en équipe intra et interprofessionnelles, favorisant un climat de confiance et la collaboration interprofessionnelle.
- 2) Déployer les attitudes favorables à la collaboration interprofessionnelle et à la construction d'un esprit d'équipe.
- 3) Assurer la continuité des parcours de soins des bénéficiaires dans des contextes variés : personnes/familles/groupes/communauté.
- 4) Adopter une posture de personne ressource pour les questions relatives à la santé et à l'alimentation et proposer une réponse argumentée sur la base des données probantes.
- 5) Porter l'expertise pour les questions d'alimentation et de nutrition dans l'équipe interprofessionnelle.
- 6) Identifier les activités entrant dans le processus de délégation et soutenir l'équipe interprofessionnelle dans la réalisation de celles-ci.
- 7) Porter les compétences en alimentation et nutrition dans les différents secteurs d'activité.
- 8) Intégrer les réseaux de soins et les itinéraires cliniques existants.
- 9) Identifier les nouveaux domaines de collaboration interprofessionnelle et établir des partenariats.
- 10) Contribuer à la création de réseaux de soins et d'itinéraires cliniques innovants.
- 11) Assurer la continuité du parcours de soins en effectuant les transmissions appropriées.
- 12) Démontrer sa connaissance des exigences légales liées à l'activité professionnelles dans différents contextes.
- 13) Pratiquer son métier de manière autonome et en responsabilité.
- 14) Assumer son rôle professionnel, reconnaître les ressources et limites de compétences.
- 15) Identifier les nouveaux domaines de collaboration interprofessionnelle et établir des partenariats.
- 16) Entretenir les partenariats en démontrant enthousiasme, dynamisme et professionnalisme.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	14) Identifier les domaines de compétences, les limites du rôle de diététicien.ne et les ressources disponibles dans le contexte socio-sanitaire / institutionnel (personnes, matériel, organisation, sources théoriques, ...) dans x situations observées durant le stage et les transmettre (écrit ou oral) au PF jusqu'au (délai à définir).
FP2	14) Lors des colloques interprofessionnels, au moins X fois par semaine, utiliser les ressources (dossier patient, échanges informels, outils de communication interne) pour transmettre par oral/écrit les informations pertinentes pour les patients suivis en respectant les rôles et compétences des autres professionnels.
FP3	14) Lors des colloques interprofessionnels, au moins X fois par semaine, maîtriser les ressources (dossier patient, échanges informels, outils de communication interne) pour transmettre, de manière autonome, par oral/écrit les informations pertinentes pour tous les patients de l'unité, en respectant les rôles et compétences des autres professionnels.



## RÔLE DE COLLABORATEUR·RICE

C2

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.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Coordonner les prestations alimentaires proposées par la restauration hors domicile et garantir la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire.
- 2) Maitriser les processus qualité permettant d'optimiser la sécurité alimentaire (ex. HACCP, etc.).
- 3) Garantir la mise en application des recommandations de prévention des risques de santé par le biais de l'alimentation dans la restauration hors domicile et dans la communauté (au niveau des personnes / familles / groupes / consommateurs / clientèle).
- 4) Informer les bénéficiaires (personnes / familles / groupes / communauté / consommateurs / clientèle), les instances politiques et dirigeantes dans le domaine de l'alimentation et de la sécurité alimentaire.
- 5) Coordonner la mise en application des recommandations alimentaires de promotion de la santé et de durabilité dans le cadre du développement des produits alimentaires.
- 6) Coordonner la mise en application des recommandations alimentaires liées aux thérapies nutritionnelles dans le cadre du développement des produits alimentaires.
- 7) **Evaluer et se positionner, sur la base des publications scientifiques, sur les propriétés physiologiques ou pharmacologiques particulières des produits alimentaires et de leurs composants.**
- 8) Porter les compétences en alimentation et nutrition dans les différents secteurs d'activité.
- 9) Assurer la coordination du processus d'alimentation des institutions socio-sanitaires et des entreprises de restauration hors domicile.
- 10) Identifier les coopérations entre les différents acteurs du processus d'alimentation afin de définir le rôle de chacun-e.
- 11) Favoriser la coopération intra et interprofessionnelle et participer à la diffusion des connaissances en matière d'alimentation et de nutrition.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	7) Présenter sous forme de tableau la gamme de SNO et/ou de nutrition entérale à disposition dans l'établissement, préciser l'analyse nutritionnelle (Kcal, protéines, lipides, glucides, fibres, et autres spécificités s'il y a lieu) ainsi que les principales indications et les présenter à mi-stage au PF.
FP2	7) Au cours du stage, sur la base des informations nutritionnelles fournies par les fabricants, analyser et comparer des produits similaires et en présenter les avantages et inconvénients au PF et à l'équipe de nutrition (par oral ou par écrit).
FP3	7) Au cours du stage, sur la base des informations nutritionnelles fournies par les fabricants, analyser et comparer par écrit la gamme de SNO disponible dans l'établissement et argumenter par écrit/oral des propositions pour la pharmacie/commission des médicaments afin d'améliorer le choix à disposition dans l'établissement.

[Retour au sommaire](#)





## RÔLE DE LEADER

**D1** Elles assurent une coordination et un leadership professionnels dans le domaine de la nutrition et de la diététique.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Contribuer à la création de réseaux de soins et d'itinéraires cliniques innovants.
- 2) Identifier les nouveaux domaines de collaboration interprofessionnelle et établir des partenariats.
- 3) Créer, développer et entretenir un réseau professionnel diversifié.
- 4) Porter l'expertise pour les questions d'alimentation et de nutrition dans l'équipe interprofessionnelle.
- 5) Porter les compétences en alimentation et nutrition dans les différents secteurs d'activité.
- 6) Assurer la coordination du processus d'alimentation des institutions socio-sanitaires et des entreprises de restauration hors domicile.
- 7) Planifier et hiérarchiser ses activités selon leur priorité, l'organisation institutionnelle ou de l'entreprise et en collaboration avec l'équipe.
- 8) Assumer le rôle de référent en Nutrition et diététique dans les interactions avec les différents interlocuteurs.
- 9) S'approprier les qualités nécessaires à l'entrepreneuriat et au leadership.
- 10) Assumer le leadership dans la promotion de la santé par l'alimentation et la nutrition préventive.
- 11) Assumer le leadership dans l'élaboration de protocole de soins nutritionnels (nutrition clinique) et d'éducation thérapeutique.
- 12) Adopter une posture de leader en matière de nutrition et de diététique dans tous les secteurs de la profession.
- 13) Identifier les coopérations entre les différents acteurs du processus d'alimentation afin de définir le rôle de chacun-e.
- 14) Susciter l'innovation et le développement de l'activité professionnelle.
- 15) Pratiquer son métier de manière autonome et en responsabilité.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	<ul style="list-style-type: none"><li>• À travers un schéma qui sert de support pour un échange avec le référent de stage, définir le parcours de soin dans le lieu de stage illustrant les rôles de chaque professionnel notamment celui du diététicien pour comprendre/ s'approprier / construire sa propre identité professionnelle et assumer sa posture professionnelle.</li><li>• Construire son propre argumentaire démontrant la plus-value d'une intervention diététique en décrivant les rôles et compétences des diététicien.ne.s, les discuter avec le référent terrain et les inclure dans son portfolio.</li></ul>
FP2	Participer à X colloques et /ou réunions interprofessionnelles sous supervision directe du PF ou RFP en assumant une posture de professionnel référent de la nutrition au travers d'une présentation ou de questions pour patients/ projet/ intervention santé publique (au moment opportun, à la/aux personne.s concerné.e.s, avec un « niveau » d'information adéquat)
FP3	Participer à X colloques et /ou réunions interprofessionnelles sous supervision directe du PF ou RFP puis sous supervision indirecte, en assumant une posture de professionnel référent de la nutrition au travers d'une présentation ou/et de questions pour pts/ projet/ intervention santé publique et favoriser la prise de décisions concertées (au moment opportun, à la/aux personne.s concerné.e.s, avec un « niveau » d'information adéquat)



## RÔLE DE LEADER

# D2

Elles mettent en œuvre des mesures d'assurance qualité et de sécurité dans le domaine de la nutrition et de la diététique sur la base de concepts et de procédures existants et contribuent à leur perfectionnement.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Participer à l'application des exigences légales de la qualité des soins et identifier les éléments clés dans sa pratique.
- 2) Maîtriser le Nutrition Care Process/Processus de Soins en Nutrition (NCP/PSN) en tant qu'outil de la qualité des pratiques professionnelles.
- 3) Utiliser les outils de la qualité et les concepts en vigueur et participer activement à leur mise à jour.
- 4) Documenter l'adéquation entre sa pratique professionnelle et le concept de qualité en vigueur dans la perspective d'une amélioration continue.
- 5) Organiser la traçabilité des activités professionnelles et leur transmission aux décideurs et organiser l'amélioration continue.
- 6) Mettre l'activité professionnelle en visibilité pour les pairs, l'équipe interprofessionnelle et les différents interlocuteurs du système de santé (statistiques professionnelles).
- 7) Coordonner les prestations alimentaires proposées par la restauration hors domicile et garantir la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire.
- 8) Coordonner la mise en application des recommandations alimentaires liées aux thérapies nutritionnelles dans le cadre du développement des produits alimentaires.
- 9) **Evaluer et se positionner, sur la base des publications scientifiques, sur les propriétés physiologiques ou pharmacologiques particulières des produits alimentaires et de leurs composants.**
- 10) Maîtriser les processus qualité permettant d'optimiser la sécurité alimentaire (ex. HACCP, etc.).
- 11) Garantir la mise en application des recommandations de prévention des risques de santé par le biais de l'alimentation dans la restauration hors domicile et dans la communauté (au niveau des personnes /familles / groupes / consommateurs / clientèle).

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	9) Dans le cadre de la mise à jour d'un cours à des cuisiniers sur les édulcorants artificiels (ou autre thématique) Rechercher 3 publications scientifiques datant de moins de 5 ans permettant de documenter les propriétés physiologiques et les précautions d'utilisation des édulcorants artificiels (ou autre substance, aliment, additifs, ...) et les présenter à l'équipe en argumentant son point de vue d'expert en nutrition.
FP2	9) Lors d'un cours à des cuisiniers sur les édulcorants artificiels (ou autre thématique) sur la base de 3 publications scientifiques datant de moins de 5 ans documentant les propriétés physiologiques et les précautions d'utilisation des édulcorants artificiels (ou autre substance, aliment, additifs, ...). Se positionner en tant qu'expert en nutrition et répondre à au moins 2 questions du public sous supervision du PF ou référent de terrain
FP3	9) Lors d'un cours à des cuisiniers sur les édulcorants artificiels (ou autre thématique) sur la base de 3 publications scientifiques datant de moins de 5 ans documentant les propriétés physiologiques et les précautions d'utilisation des édulcorants artificiels (ou autre substance, aliment, additifs, ...). Se positionner en tant qu'expert en nutrition avec un argumentaire complet et accessible en respectant ses limites et répondre aux questions du public sous supervision du PF ou référent de terrain

[Retour au sommaire](#)



## RÔLE DE PROMOTEUR·RICE DE LA SANTÉ

**E1** 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.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Identifier les politiques de santé mises à l'agenda politique et leur déclinaison par le système de santé.
- 2) Intégrer les politiques nationales et cantonales dans les programmes de prévention et promotion de la santé par l'alimentation.
- 3) Assurer la veille scientifique dans le domaine de l'épidémiologie nutritionnelle et des consommations alimentaires.
- 4) Intégrer les résultats de l'épidémiologie nutritionnelle dans la pratique professionnelle.
- 5) **Maîtriser le processus de gestion de projet.**
- 6) Maîtriser les techniques du marketing social pour l'élaboration de projets de prévention et de promotion de la santé.
- 7) Maîtriser la méthodologie et les outils permettant l'étude des comportements et des consommations alimentaires.
- 8) Maîtriser les valeurs nutritionnelles de référence favorisant la santé et la prévention des maladies (ex : maladies chroniques non transmissibles) et les concepts qui président à leur détermination ainsi que leur utilisation pratique dans différents contextes. »
- 9) **Identifier les problématiques de santé et les individus, familles et groupes de population à risque.**
- 10) Identifier les instances à solliciter pour promouvoir la santé par l'alimentation.
- 11) Intégrer les facteurs influençant le comportement et les consommations alimentaires dans l'analyse des résultats de l'étude des consommations alimentaires.
- 12) Développer des programmes éducationnels basés sur les évidences scientifiques et les bonnes pratiques.
- 13) Intégrer les messages de santé émis par les instances fédérales dans la pratique professionnelle en tenant compte des déterminants sociaux et environnementaux de santé.
- 14) Elaborer des conseils alimentaires et nutritionnels basés sur des recommandations valides et actuelles.
- 15) Réaliser et évaluer l'intervention fournie, diffuser les résultats et se positionner politiquement.
- 16) Participer aux études sur l'alimentation initiées par les instances fédérales ou d'autres institutions.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) *selon les opportunités dans le contexte du stage
FP1	<b>5+9)</b> Au cours de la préparation d'une intervention nutritionnelle, identifier les caractéristiques (social, économique, ...) de la population cible et ses besoins/risques en lien avec l'alimentation, en lister les différentes étapes / éléments nécessaires à la préparation et les présenter par écrit ou oral au PF/référent jusqu'au (délai à définir).
FP2	<b>5)</b> Participer à la préparation d'une intervention nutritionnelle auprès de ..... (préciser le public cible) en fonction des besoins/risques évalués de la population cible : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rédiger 1 à 2 objectifs SMART</li> <li>- Définir les contenus, les activités pédagogiques</li> <li>- Mettre à jour et/ou développer du matériel pédagogique lié aux activités</li> <li>- Co-animer (si possible) l'intervention nutritionnelle préparée</li> <li>- Evaluer l'intervention nutritionnelle</li> </ul>
FP3	<b>5)</b> Préparer une intervention nutritionnelle en fonction des besoins/risques évalués de la population cible : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rédiger 1 à 2 objectifs SMART</li> <li>- Planifier la structure organisationnelle</li> <li>- Définir les contenus, les activités pédagogiques ainsi que le matériel nécessaire</li> <li>- Animer l'intervention nutritionnelle préparée en autonomie ou semi-autonomie</li> <li>- Concevoir et utiliser une méthodologie d'évaluation de l'intervention, identifier un point fort et un point d'amélioration de l'activité</li> </ul>



## RÔLE DE PROMOTEUR·RICE DE LA SANTÉ

# E2

Elles soutiennent les institutions dans la définition et la mise en œuvre d'interventions nutritionnelles, de promotion de la santé et de prévention, par des mesures structurelles d'optimisation de l'offre alimentaire.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Intégrer les politiques nationales et cantonales dans les programmes de prévention et promotion de la santé par l'alimentation.
- 2) Affirmer la place de la nutrition et de l'alimentation en tant que déterminant du bien-être et du bien vieillir.
- 3) Favoriser la mise en pratique des recommandations alimentaires dans la population et dans les entreprises de restauration hors domicile.
- 4) Coordonner les prestations alimentaires proposées par la restauration hors domicile et garantir la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire.
- 5) Maitriser les processus qualité permettant d'optimiser la sécurité alimentaire (ex. HACCP, etc.).
- 6) Identifier les problématiques de santé et les individus, familles et groupes de population à risque.
- 7) Assumer une posture scientifique dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition et traduire les connaissances scientifiques en recommandations concrètes adaptées à divers publics cibles.
- 8) Coordonner la mise en application des recommandations alimentaires de promotion de la santé et de durabilité dans le cadre du développement des produits alimentaires.
- 9) Assumer le leadership dans la promotion de la santé par l'alimentation et la nutrition préventive.
- 10) Garantir la mise en application des recommandations de prévention des risques de santé par le biais de l'alimentation dans la restauration hors domicile et dans la communauté (au niveau des personnes / familles / groupes / consommateurs / clientèle).

Stages	<p style="text-align: center;"><b>Exemples d'indicateurs / objectifs SMART</b>            (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps)            *selon les opportunités dans le contexte du stage</p>
FP1	<p><b>6)</b> Dans la perspective de la mise en œuvre d'une intervention nutritionnelle portant sur .... au sein de ... (préciser l'institution, l'association, l'établissement)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier 3 caractéristiques clé du contexte</li> <li>- Décrire les enjeux de santé du contexte</li> <li>- Identifier au moins 2 partenaires à prendre en compte/ contacter/ solliciter en vue du déploiement de l'intervention</li> <li>- Identifier les ressources budgétaires et les moyens mis en œuvre pour les obtenir</li> <li>- Décrire 2 options d'interventions possibles</li> </ul> <p>Ces différents éléments sont retranscrits et présentés par oral au PF</p>
FP2	<p><b>6)</b> Dans la perspective de la mise en œuvre d'une intervention nutritionnelle portant sur .... au sein de ... (préciser l'institution, l'association, l'établissement)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier 5 caractéristiques clé du contexte particulier (préciser l'institution, l'association, l'établissement) dans lequel l'intervention nutritionnelle de prévention va être élaborée</li> <li>- Décrire les enjeux de santé du contexte</li> <li>- Identifier au moins 3 partenaires à prendre en compte/ contacter/ solliciter en vue du déploiement de l'intervention</li> <li>- Documenter les ressources budgétaires et faire des propositions pour les augmenter si nécessaire</li> <li>- Élaborer / concevoir 2 options d'interventions possibles et en présenter les avantages et inconvénients</li> </ul> <p>Participer au soutien des partenaires dans la mise en œuvre de l'intervention nutritionnelle</p>
FP3	<p><b>6)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter lors de la réunion du ....., le projet d'intervention nutritionnelle portant sur .... au sein de ... aux partenaires institutionnels, sous une forme adaptée au contexte ( animation, PPT, dossier,...)</li> <li>- Adopter une posture d'expert en nutrition, argumenter et discuter les propositions articulées</li> <li>- Co-assurer tout au long du stage l'accompagnement des partenaires dans sa mise en œuvre de l'intervention nutritionnelle (pointage régulier, disponibilité, définition des priorités/délais/rôles, ...)</li> </ul>

[Retour au sommaire](#)



## RÔLE D'APPRENANT·E ET DE FORMATEUR·RICE

**F1** Elles transmettent leurs connaissances spécifiques en nutrition à leurs pairs et à d'autres professionnels du domaine de la santé, les guident dans leur mise en œuvre et apportent la vision nutritionnelle dans les équipes interprofessionnelles.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Développer des cours, programmes ou outils didactiques basés sur les évidences scientifiques et les bonnes pratiques.
- 2) Diffuser les connaissances actualisées sur la base des évidences scientifiques et les bonnes pratiques aux partenaires et à l'équipe interprofessionnelle / interdisciplinaire.
- 3) S'impliquer dans les associations professionnelles et les sociétés savantes ainsi que développer et faire vivre un réseau professionnel diversifié.
- 4) Participer à la rédaction des prises de positions professionnelles et communiqués de presse sur les questions d'alimentation et de nutrition.
- 5) Adopter une posture de leader en matière de nutrition et de diététique dans tous les secteurs de la profession.
- 6) Assurer la formation du personnel des services alimentaires dans les entreprises de restauration hors domicile, dans les institutions socio-sanitaires, dans la communauté (personnes / familles / groupes/ consommateurs / clientèle).
- 7) Informer les bénéficiaires (personnes / familles / groupes / communauté / consommateurs / clientèle), les instances politiques et dirigeantes dans le domaine de l'alimentation et de la sécurité alimentaire.
- 8) Identifier les activités entrant dans le processus de délégation et soutenir l'équipe interprofessionnelle dans la réalisation de celles-ci.
- 9) Identifier les coopérations entre les différents acteurs du processus d'alimentation afin de définir le rôle de chacun-e.
- 10) Assurer la coordination du processus d'alimentation des institutions socio-sanitaires et des entreprises de restauration hors domicile.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	2) Présenter 1x pendant le stage par oral / écrit un sujet pertinent (cas clinique, méthode d'évaluation, actualisation des recommandation nutritionnelles) en lien avec une situation du stage au PF, en s'appuyant sur les ressources théoriques (cours HES, guidelines, pairs)
FP2	2) X fois pendant le stage, pour la réalisation d'un cours sur (à préciser), actualiser les références, définir les objectifs et messages clé, s'appropriier le contenu et en co-animer une partie destiné p.ex aux aides soignant-es ( ou autres professionnels, à préciser ou à l'équipe interdisciplinaire)
FP3	2) Au moins 1x pendant le stage : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transposer ses connaissances théoriques ou résumer les guidelines d'un article scientifique en recommandations concrètes applicables au contexte</li> <li>- Dans un 2<sup>e</sup> temps, présenter les éléments clés à l'équipe intra- ou interprofessionnelle en adoptant une posture professionnelle et un langage adapté (synthétique, vocabulaire scientifique / vulgarisé)</li> <li>- Dans la limite de ses connaissances, répondre aux questions des participants sous supervision</li> </ul>



## RÔLE D'APPRENANT·E ET DE FORMATEUR·RICE

# F2

Elles identifient les besoins en recherche dans le domaine de la nutrition et de la diététique, contribuent à la résolution de questions de recherche et, sur la base de leur expérience clinique, contribuent à la transposition efficace de leurs résultats dans le conseil nutritionnel et la pratique thérapeutique.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Démontrer la connaissance des différents types de recherche (qualitative/quantitative/mixte) et des principaux designs d'études scientifiques.
- 2) Démontrer la connaissance des grandes catégories d'articles scientifiques et des principaux journaux scientifiques consacrés à la nutrition et à ses domaines connexes.
- 3) Démontrer la connaissance des principales études épidémiologiques dans le domaine de la nutrition
- 4) Effectuer une lecture critique des publications scientifiques.
- 5) Maîtriser les principaux moteurs de recherche de la littérature scientifique et les systèmes d'alertes.
- 6) Participer à un projet de recherche et aux études sur l'alimentation initiées par les instances fédérales ou d'autres institutions.
- 7) Dans une perspective de recherche translationnelle, identifier les questionnements professionnels et proposer un projet de recherche permettant d'y répondre.
- 8) Analyser sa pratique, la confronter régulièrement aux résultats de la littérature scientifique et effectuer les ajustements nécessaires.
- 9) Transférer de manière éclairée les résultats de la recherche dans son activité quotidienne.
- 10) Intégrer les résultats de l'épidémiologie nutritionnelle dans les recommandations alimentaires et la pratique professionnelle.
- 11) Mettre à jour ses connaissances et développer des compétences nouvelles utiles à sa pratique.
- 12) Développer des cours, programmes ou outils didactiques basés sur les évidences scientifiques et les bonnes pratiques.
- 13) Diffuser les connaissances actualisées sur la base des évidences scientifiques et les bonnes pratiques aux partenaires et à l'équipe interprofessionnelle / interdisciplinaire.
- 14) Maîtriser et assurer la veille scientifique et le processus d'intégration des résultats de la recherche et des normes de bonnes pratiques dans la pratique professionnelle.
- 15) Assumer une posture scientifique dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition et traduire les connaissances scientifiques en recommandations concrètes adaptées à divers publics cibles.
- 16) Porter l'expertise pour les questions d'alimentation et de nutrition dans l'équipe interprofessionnelle.
- 17) Assurer la veille scientifique dans le domaine de l'épidémiologie nutritionnelle et des consommations alimentaires.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	8) Durant la 1 <sup>ère</sup> moitié de formation pratique, rechercher des références fiables en lien avec une thématique donnée (ex: alimentation sans gluten) et les comparer à celles utilisées sur le lieu de stage. Initier une pratique réflexive en discutant de l'analyse comparative avec l'équipe (PF et référent-e-s).
FP2	8) Durant la 1 <sup>ère</sup> moitié de formation pratique, rechercher des références fiables en lien avec une thématique ciblée (ex. alimentation sans gluten), analyser les recommandations et comparer avec l'utilisation en pratique. Lors de la séance pédagogique, présenter leur analyse critique et formuler un positionnement sur la base de situations clinique au / à la PF.
FP3	8) Durant la 1 <sup>ère</sup> moitié de formation pratique, rechercher des références fiables en lien avec une thématique ciblée (ex. gluten), analyser les recommandations et comparer avec l'utilisation en pratique. Lors de la séance pédagogique, présenter leur analyse critique et leur positionnement au / à la PF. Durant la 2 <sup>e</sup> partie du stage, proposer et développer ou mettre-à-jour un protocole / itinéraire clinique/ arbre décisionnel sur le sujet traité.

[Retour au sommaire](#)



## RÔLE DE PROFESSIONNEL·LE

# G1

Elles assument, en tant que membres de la communauté des experts, leur responsabilité sociétale et d'éthique professionnelle dans la promotion de la santé, la prévention et le traitement des maladies.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Agir dans le respect de la déontologie et de l'éthique professionnelle.
- 2) Favoriser le questionnement et l'échange autour de situations potentiellement conflictuelles du point de vue de l'éthique.
- 3) S'engager dans des relations de soins authentiques, respectant la diversité et la dignité humaine.
- 4) Respecter les exigences légales liées à l'activité professionnelle dans différents contextes.
- 5) S'impliquer dans les associations professionnelles et les sociétés savantes ainsi que développer et faire vivre un réseau professionnel diversifié.
- 6) Participer à la rédaction des prises de positions professionnelles et communiqués de presse sur les questions d'alimentation et de nutrition.
- 7) Adopter une posture de leader en matière de nutrition et de diététique dans tous les secteurs de la profession.
- 8) Pratiquer son métier de manière autonome et en responsabilité.
- 9) S'engager dans une relation professionnelle (engagement, respect, empathie) avec la personne soignée et ses proches ainsi que les partenaires impliqués
- 10) Circonscrire les responsabilités liées au cœur de métier et les limites de compétences et soutenir l'équipe interprofessionnelle dans les pratiques communes.
- 11) Intégrer les réseaux de soins et les itinéraires cliniques existants.
- 12) Contribuer à la création de réseaux de soins et d'itinéraires cliniques innovants.
- 13) Identifier les nouveaux domaines de collaboration interprofessionnelle et établir des partenariats.
- 14) Assumer le rôle de référent en Nutrition et diététique dans les interactions avec les différents interlocuteurs.
- 15) Inscrire son activité et ses actions professionnelles dans le dispositif législatif d'assurance maladie et d'assurance sociale.
- 16) Participer à l'application des exigences légales de la qualité des soins et identifier les éléments clés dans sa pratique.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	2) Durant la période de stage, lire le code éthique ainsi que le code déontologie de l'ASDD et/ou la charte des valeurs de l'institution, ressortir 2-3 points pertinents et en faire un retour oral ou écrit au PF permettant d'ouvrir la discussion.
FP2	2) Durant la période de stage, pour une situation dans laquelle une question éthique est en jeu, participer à la réflexion en argumentant (minimum 2 éléments) sa prise de position en débattant avec le PF et/ou les diététiciennes.
FP3	1-2) Durant la période de stage, pour toute situation suivie par l'étudiant-e dans laquelle une question éthique est en jeu, se positionner auprès du patient/entourage et des autres intervenants en ayant préalablement validé ses réflexions auprès du PF et/ou du référent-e.



## RÔLE DE PROFESSIONNEL·LE

G2

Elles promeuvent une image professionnelle positive des diététiciens et s'engagent en faveur de la reconnaissance de la profession par la communauté des experts.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Développer les qualités associées au rôle professionnel - confiance et estime de soi, initiative, attitude de non jugement, capacité d'adaptation, tolérance au stress, tolérance à l'incertitude, créativité, capacité d'innovation, sens du marketing, leadership, entrepreneurship, esprit critique, empathie, respect des autres.
- 2) S'impliquer dans les associations professionnelles et les sociétés savantes ainsi que développer et faire vivre un réseau professionnel diversifié.
- 3) Participer à la rédaction des prises de positions professionnelles et communiqués de presse sur les questions d'alimentation et de nutrition.
- 4) **Entretenir les partenariats en démontrant enthousiasme, dynamisme et professionnalisme.**
- 5) Créer, développer et entretenir un réseau professionnel diversifié.
- 6) Porter l'expertise pour les questions d'alimentation et de nutrition dans l'équipe interprofessionnelle.
- 7) **Déployer les attitudes favorables à la collaboration interprofessionnelle et à la construction d'un esprit d'équipe.**
- 8) Identifier les activités entrant dans le processus de délégation et soutenir l'équipe interprofessionnelle dans la réalisation de celles-ci.
- 9) Démontrer sa capacité à travailler en équipe intra et interdisciplinaires, favorisant un climat de confiance et la collaboration interprofessionnelle.
- 10) Démontrer son enthousiasme, faire preuve d'ouverture, de créativité et d'initiative.
- 11) **Mettre l'activité professionnelle en visibilité pour les pairs, l'équipe interprofessionnelle et les différents interlocuteurs du système de santé (statistiques professionnelles).**

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	4-7) Durant la période de stage, repérer au minimum 3 opportunités (visites médicales, colloques, animations, transmissions orales/écrites, entretiens...) pour donner une image positive de la profession, analyser les moyens (attitude, connaissances, communication...) mis en œuvre et les transmettre oralement au PF.
FP2	11) Durant la période de stage, participer à au moins 2 colloques/réunions interprofessionnelles en présentant de manière professionnelle (argumentation, place de la nutrition, aisance...) au moins 1 situation non complexe (patient, projet...) dans laquelle l'étudiant-e est impliqué-e, après discussion préalable avec le PF ou référent.e.
FP3	11) Durant la période de stage, pour le service/unité/projet X, participer aux colloques/réunions interprofessionnelles en présentant de manière professionnelle (argumentation, place de la nutrition, aisance, leadership...) et en autonomie les situations (patient, projet...) dans lesquelles l'étudiant-e est impliqué-e.

[Retour au sommaire](#)





## RÔLE DE PROFESSIONNEL·LE

### G3

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.

### Exemples d'habiletés à développer

- 1) Analyser sa pratique, la confronter régulièrement aux résultats de la littérature scientifique et effectuer les ajustements nécessaires.
- 2) Intégrer rapidement dans sa pratique les nouvelles connaissances scientifiques, techniques et sociales.
- 3) Mettre à jour ses connaissances et développer des compétences nouvelles utiles à sa pratique.
- 4) Susciter l'innovation et le développement de l'activité professionnelle.
- 5) Effectuer régulièrement l'analyse de ses propres compétences et identifier celles à développer.
- 6) Définir la stratégie de développement des compétences.
- 7) Inscrire ses projets dans la stratégie institutionnelle ou le contexte politique.
- 8) Elaborer son projet professionnel et poser les bases d'un plan de carrière.
- 9) Se projeter dans une formation continue professionnelle (LLL).
- 10) Assumer son rôle professionnel, reconnaître les ressources et limites de compétences.
- 11) Ajuster continuellement sa pratique professionnelle aux changements de contexte (institutionnel, politique, législatif, juridique, de temporalité, d'interlocuteurs et de conditions financières).
- 12) Identifier dans le système de soin les développements potentiels pour la profession.
- 13) Développer les capacités d'anticipation et de réactivité nécessaires à la gestion des situations complexes d'évolution incertaine en collaborant étroitement avec les autres professionnels impliqués.

Stages	Exemples d'indicateurs / objectifs SMART (spécifique, mesurable, adapté, réaliste*, défini dans le temps) <i>*selon les opportunités dans le contexte du stage</i>
FP1	1-5 Durant la période de stage, chaque jour, choisir une situation d'apprentissage et s'initier à l'autoévaluation constructive en ressortant par écrit (carnet de bord, livret de stage...) 2 points forts et 2 points d'amélioration avec une aide rapprochée du PF et/ou référent.e.
FP2	1-5. Durant la période de stage, au moins 2 fois par semaine, choisir une situation d'apprentissage et pratiquer l'autoévaluation constructive en ressortant par écrit (carnet de bord, livret de stage...) 2 points forts et 2 points d'amélioration et proposer des pistes de régulation à présenter au PF et/ou référent.e.
FP3	1-5 Durant la période de stage, pour une situation d'apprentissage, pratiquer quotidiennement l'autoévaluation constructive en ressortant par écrit (carnet de bord, livret de stage...) 2 points forts et 2 points d'amélioration et proposer des pistes de régulation à présenter au PF et/ou référent.e, les mettre en pratique systématiquement lorsque la situation se présente à nouveau et réévaluer l'impact sur la progression.

# LES OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

## DOMAINE COGNITIF

Domaine du savoir, des activités intellectuelles et de la pensée réflexive.

Les objectifs d'apprentissage doivent être :



centrés sur l'apprentissage de l'étudiant



reliés aux contenus



facilement observables

Les objectifs d'apprentissage sont formulés avec des **verbes d'action**, de façon **claire** et **concrète**.

« À la fin de mon cours, l'étudiant sera **capable de...** »

### Apprentissage en surface

L'accent est mis sur la diffusion et l'acquisition de savoirs disciplinaires dans un contexte théorique.

Pour l'apprenant, il y a :

un engagement cognitif **moindre**

une rétention à **court terme**



### CONNAÎTRE

Mémoriser et retenir des connaissances relatives à un contenu

Énoncer  
Énumérer  
Identifier  
Associer  
Nommer

Retenir  
Définir  
Décrire  
Résumer  
Etc.

### COMPRENDRE

Construire de la signification à partir des connaissances reçues

Classer  
Comparer  
Démontrer  
Différencier  
Expliquer

Interpréter  
Reformuler  
Généraliser  
Discuter  
Etc.

### Apprentissage intermédiaire

L'accent est mis sur le développement de compétences et la mise en relation de la théorie avec la pratique.

Pour l'apprenant, il y a :

un engagement cognitif **modéré**

une rétention à **moyen terme**



### APPLIQUER

Mettre en relation les connaissances pour les utiliser dans une situation donnée

Traiter  
Établir  
Modifier  
Résoudre  
Proposer

Organiser  
Préparer  
Catégoriser  
Déterminer  
Etc.

### ANALYSER

Faire preuve de pensée réflexive pour déterminer les liens entre les contenus

Cibler  
Comparer  
Critiquer  
Déduire  
Distinguer

Inférer  
Examiner  
Délimiter  
Estimer  
Etc.

### Apprentissage en profondeur

L'accent est mis sur l'émergence du changement conceptuel et l'intégration de nouvelles stratégies en situations réelles.

Pour l'apprenant, il y a :

un engagement cognitif **élevé**

une rétention à **long terme**



### ÉVALUER

Adopter un regard critique sur les contenus et développer une vision globale

Choisir  
Apprécier  
Argumenter  
Recommander  
Conclure

Juger  
Prédire  
Défendre  
Expertiser  
Etc.

### CRÉER

Dégager du sens et produire du contenu à partir des connaissances reçues

Adapter  
Anticiper  
Concevoir  
Développer  
Intégrer

Planifier  
Produire  
Structurer  
Synthétiser  
Etc.

# LES OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

## DOMAINE PSYCHOMOTEUR

Domaine du savoir-faire, de la dextérité et des habiletés manuelles.

Les objectifs d'apprentissage doivent être :



centrés sur l'apprentissage de l'étudiant



reliés aux contenus



facilement observables

Les objectifs d'apprentissage sont formulés avec des **verbes d'action**, de façon **claire** et **concise**.

### Apprentissage en surface

L'accent est mis sur la diffusion et l'acquisition de savoirs disciplinaires dans un contexte théorique.

Pour l'apprenant, il y a :

un engagement psychomoteur **moindre**

une rétention à **court terme**



### PERCEVOIR

Reconnaître les gestes et les étapes à respecter dans une situation donnée

« À la fin de mon cours, l'étudiant sera **capable de...** »

Repérer  
Identifier  
Discerner  
Percevoir  
Reconnaître

Cibler  
Définir  
Convenir  
Distinguer  
Etc.

### Apprentissage intermédiaire

L'accent est mis sur le développement de compétences et la mise en relation de la théorie avec la pratique.

Pour l'apprenant, il y a :

un engagement psychomoteur **modéré**

une rétention à **moyen terme**



### REPRODUIRE

Poser des gestes spécifiques et adéquats en lien avec une diversité de situations concrètes

Appliquer  
Coordonner  
Démontrer  
Employer  
Exécuter

Imiter  
Réaliser  
Reproduire  
Utiliser  
Etc.

### Apprentissage en profondeur

L'accent est mis sur l'émergence du changement conceptuel et l'intégration de nouvelles stratégies en situations réelles.

Pour l'apprenant, il y a :

un engagement psychomoteur **élevé**

une rétention à **long terme**



### PERFECTIONNER

Développer ses propres gestes et améliorer son efficacité en vue d'adopter une posture d'expert

Anticiper  
Adapter  
Améliorer  
Changer  
Composer  
Contrôler

Diversifier  
Interpréter  
Modifier  
Régler  
Varier  
Etc.



# LES OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

## DOMAINE SOCIO-AFFECTIF

Domaine du savoir-être, des attitudes et habiletés sociales et de l'intelligence émotionnelle.

Les objectifs d'apprentissage doivent être :



centrés sur l'apprentissage de l'étudiant



reliés aux contenus



facilement observables

Les objectifs d'apprentissage sont formulés avec des **verbes d'action**, de façon **claire** et **concise**.

### Apprentissage en surface

L'accent est mis sur la diffusion et l'acquisition de savoirs disciplinaires dans un contexte théorique.

Pour l'apprenant, il y a :

un engagement socio-affectif **moindre**

une rétention à **court terme**



### RECEVOIR

Prendre conscience de problématiques liées aux contenus et de postures à adopter

« À la fin de mon cours, l'étudiant sera **capable de...** »

Accepter  
Associer  
Définir  
Différencier  
Identifier

Interroger  
Questionner  
Reconnaître  
Spécifier  
Etc.

### Apprentissage intermédiaire

L'accent est mis sur le développement de compétences et la mise en relation de la théorie avec la pratique.

Pour l'apprenant, il y a :

un engagement socio-affectif **modéré**

une rétention à **moyen terme**



### VALORISER

Promouvoir des valeurs et des attitudes sociales face aux problématiques soulevées

Choisir  
Débattre  
Approuver  
Argumenter  
Contester  
Conseiller

Dialoguer  
Démontrer  
Encourager  
Influencer  
Défendre  
Etc.

### Apprentissage en profondeur

L'accent est mis sur l'émergence du changement conceptuel et l'intégration de nouvelles stratégies en situations réelles.

Pour l'apprenant, il y a :

un engagement socio-affectif **élevé**

une rétention à **long terme**



### ADOPTER

Incarner des valeurs et des comportements qui traduisent un engagement personnel en lien avec les problématiques soulevées

Assister  
Changer  
Modifier  
Diriger  
Former  
Pratiquer

Prévenir  
Faciliter  
Déléguer  
Accompagner  
Transformer  
Etc.

**GUIDE POUR LA REDACTION DES INDICATEURS ET LE SUIVI PEDAGOGIQUE**

**1) Rédaction des indicateurs**

Des exemples d'indicateurs sont formulés dans le document « déclinaison des compétences en habiletés et indicateurs ». Afin de vous aider à situer l'étudiant dans son processus d'acquisition des compétences, vous trouverez, ci-dessous, une aide pour formuler de nouveaux indicateurs.

	<b>1<sup>ère</sup> année de formation</b>	<b>2<sup>ème</sup> année de formation</b>	<b>3<sup>ème</sup> année de formation</b>
<b>Niveau, axes d'observation</b>	<b>Niveau "Maîtrise professionnelle partielle"</b>	<b>Niveau "maîtrise professionnelle affirmée"</b>	<b>Niveau "maitrise professionnelle complète"</b>
<b>L'étudiant dans son processus d'acquisition des compétences professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recherche et fait des propositions en fonction du contexte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prend des décisions et les argumente en fonction du contexte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adapte ses décisions, les argumente en fonction du contexte</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispose d'autonomie partielle dans un contexte stable prévisible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispose d'une autonomie avérée dans les situations courantes</li> <li>Dispose d'une autonomie partielle dans les situations complexes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exerce sa pratique professionnelle en voie d'autonomisation</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participe aux décisions et adopte des attitudes et un comportement professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prend des décisions et affirme son rôle professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formule des propositions innovantes et adopte une posture d'expert en Nutrition et diététique</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nomme ses limites et ressources par rapport à son apprentissage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifie et explicite les limites de ses compétences et développe les ressources nécessaires à leur dépassement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Autorégule ses apprentissages en fonction des compétences à développer</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recherche ses sources et les valide auprès des professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifie les sources pertinentes et fiables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilise efficacement les sources pertinentes</li> </ul>
<b>L'étudiant dans sa compréhension des situations professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fait preuve d'une vision partielle des situations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appréhende la complexité des situations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evalue la complexité des situations</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mobilise spontanément des savoirs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mobilise spontanément des savoirs multiples et contextualisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mobilise rapidement des savoirs combinés pertinents</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ebauche l'analyse des situations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse les situations dans le domaine professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse les situations professionnelles dans leur globalité et anticipe leurs évolutions</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprend et participe aux projets et à leur réalisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elabore, argumente et réalise les projets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conduit, adapte, propose des alternatives dans les projets en se référant à la littérature scientifique et professionnelle actualisée</li> </ul>
<b>L'étudiant dans ses interventions professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecte les recommandations de bonnes pratiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adapte les recommandations de bonnes pratiques dans les situations professionnelles courantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adapte les recommandations de bonnes pratiques dans les situations professionnelles complexes et imprévisibles</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applique correctement des interventions professionnelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtrise les interventions professionnelles courantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assume le leadership de l'ensemble des situations professionnelles dont il-elle est responsable.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fait partiellement preuve d'efficacité dans les situations courantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fait preuve d'efficacité dans les situations professionnelles courantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fait preuve d'efficience dans toute situation professionnelle</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'intègre dans l'équipe intra-professionnelle et s'initie à la collaboration interprofessionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'intègre dans l'équipe intra et interprofessionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participe activement au fonctionnement de l'équipe professionnelle, intra et interprofessionnelle</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Établit une relation de confiance avec la personne/famille et les intervenants impliqués dans les activités professionnelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collabore avec la personne/famille et les intervenants impliqués dans les activités professionnelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interagit de manière collaborative avec la personne/famille et les intervenants impliqués dans les activités professionnelles</li> </ul>

**NB :** Un-e étudiant-e de 3<sup>ème</sup> année peut débuter sa période de formation pratique à un niveau inférieur d'exigences (soit 2<sup>ème</sup> année) s'il s'agit d'une 1<sup>ère</sup> expérience dans le domaine. Cependant, en fin de période de formation pratique, il-elle sera évalué-e selon les exigences de son année de formation

## 2) Suivi pédagogique

Le tableau ci-dessous vous aide à définir la supervision pédagogique nécessaire en fonction de l'année de formation (et/ou expérience) de l'étudiant.

	1ère année de formation	2ème année de formation (ou 1ère expérience dans le domaine)	3ème année de formation (ou 2ème expérience dans le domaine)
<b>Suivi pédagogique par le praticien formateur HES</b>	<b>Niveau "Maîtrise professionnelle partielle"</b>	<b>Niveau "maîtrise professionnelle affirmée"</b>	<b>Niveau "maîtrise professionnelle complète"</b>
	• Apporte une aide rapprochée	• Apporte une aide occasionnelle	• Favorise la prise d'autonomie en apportant un guidage est ponctuel
	• Donne les clefs de compréhension des situations professionnelles	• Guide l'étudiant dans la compréhension des situations professionnelles	• Vérifie la compréhension des situations professionnelles
	• Facilite la mobilisation et l'application des connaissances	• Guide l'étudiant dans la mobilisation et l'application des connaissances	• Vérifie la pertinence des connaissances mobilisées dans la pratique professionnelle
	• Soutient le processus de réflexion et le raisonnement clinique de l'étudiant	• Guide le processus de réflexion et le raisonnement clinique de l'étudiant	• Valide le processus de réflexion et de raisonnement clinique de l'étudiant

## 3) Evaluation

L'évaluation porte sur le degré d'acquisition des compétences choisies lors de l'établissement du contrat pédagogique tripartite et des attitudes et postures professionnelles attendues en tant que futur professionnel de la santé. Ces attitudes sont également précisées dans le contrat pédagogique tripartite.

Vous trouverez, ci-dessous, des exemples de critères d'appréciation (repères non exhaustifs) :

<b>Critères d'attitudes et postures professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agir avec professionnalisme (sens des responsabilités, hiérarchie, ponctualité, rigueur du travail, capacité de répondre de ses actes, dignité du comportement, langage, tenue correcte, hygiène...)</li> <li>• Faire preuve d'engagement personnel et professionnel (motivation, curiosité intellectuelle, persévérance, dynamisme, esprit d'initiative)</li> <li>• Respecter le patient/client dans toutes ses dimensions (engagement dans la relation professionnelle avec la personne soignée et les proches)</li> <li>• Respecter et collaborer avec l'équipe intra et interdisciplinaire</li> <li>• Adopter une attitude de non-jugement, d'ouverture</li> <li>• Faire preuve d'écoute et d'empathie</li> <li>• Faire preuve de sens critique (lucidité, discernement...)</li> <li>• Respecter les règles en vigueur dans l'établissement</li> <li>• Exercer selon les principes éthiques et les règles de déontologie professionnelle</li> <li>• Respecter le secret professionnel et de fonction</li> </ul>
--	--

### Références :

- Document d'évaluation filière Sage-Femme, Plan d'étude 2012, HES-SO, Heds
- Documents Université de Montréal, faculté de Médecine, département de Nutrition, 2010 et 2012
- Référentiel de compétences du baccalauréat en sciences infirmières, Faculté des sciences infirmières, Université de Montréal, septembre 2010
- Ancien référentiel de compétences de la Filière Nutrition et diététique, PM et coll., 2002
- Compétences relatives aux professions de la santé, KFH, 2021
- La taxonomie de Bloom (1956) révisée par Krathwohl (2002)

