

Déclinaison des compétences en habiletés et indicateurs

A. ROLE D'EXPERT EN DIETETIQUE

En tant qu'*experts en Nutrition et diététique*, les diététiciens effectuent les activités liées à leur profession et assurent le leadership de leur champ disciplinaire au sein du contexte socio-sanitaire et sont habilités à expliciter un jugement professionnel.

Compétences Ab1 : maîtrisent les concepts et techniques de l'évaluation nutritionnelle et initient, planifient, supervisent et évaluent les thérapies nutritionnelles sur la base de l'analyse des situations dans leur contexte de soins. **Ancien référentiel** : 9, 10, 12, 16, 19, 22

Habiletés	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> Démontrer l'acquisition des connaissances de physiologie, physiopathologie, thérapies nutritionnelles, recommandations de pratique clinique (guidelines). Maitriser le modèle de soins nutritionnels, Nutrition Care Process/Processus de Soins en Nutrition (NCP/PSN) et la terminologie standardisée. Maitriser 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. Maitriser les concepts de risque nutritionnel et d'état nutritionnel ainsi que les outils de mesure et d'analyse. Exercer son jugement clinique pour établir le diagnostic nutritionnel. 	<p>1° BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> Mobiliser des connaissances de physiopathologie, de recommandations et de thérapies nutritionnelles. Identifier et analyser les étapes du NCP/PSN au cours des thérapies nutritionnelles. Réaliser des mesures anthropométriques. Mesurer le risque nutritionnel avec l'outil adapté à la situation (NRS, MNA, etc). Réaliser une analyse de score/bilan nutritionnel et proposer des objectifs de thérapies nutritionnelles. Effectuer l'évaluation nutritionnelle du patient (clinical assessment). <p>2° BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> Mobiliser les connaissances de physiopathologie et de thérapies nutritionnelles appropriées au contexte. Concevoir et participer au déploiement des thérapies nutritionnelles sur le modèle du NCP/PSN et en conduire certaines étapes. Identifier les patients nécessitant une évaluation nutritionnelle (clinical assessment) et la réaliser. Formuler un diagnostic nutritionnel, proposer et mener une/des thérapie-s nutritionnelle-s. Réaliser et analyser des scores de risque nutritionnel. Proposer des indicateurs de suivi et participer au suivi nutritionnel.

Habiletés	Exemples d'indicateurs
<p>6. Proposer une thérapie nutritionnelle concertée, conforme aux évidences scientifiques et aux normes de bonnes pratiques.</p> <p>7. Déployer la thérapie nutritionnelle et évaluer son efficacité sur la base des indicateurs de suivi.</p>	<p>3° BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobiliser les connaissances de physiopathologie pour argumenter les thérapies nutritionnelles, le choix des indicateurs de suivi, l'évolution attendue. • Mobiliser le raisonnement clinique et en expliciter le processus. • Pratiquer l'évaluation nutritionnelle (clinical assessment) et formuler un diagnostic nutritionnel et le rédiger en termes PES (Problème, étiologie, symptômes). • Proposer une thérapie en explicitant les évidences scientifiques et les normes de bonnes pratiques. • Réaliser des thérapies nutritionnelles sur le mode du NCP/PSN. • Identifier les indicateurs de suivi et assurer le suivi nutritionnel.

Compétences Ab2 : assurent l'enseignement nutritionnel et l'éducation thérapeutique centrés sur la personne afin de favoriser une gestion efficiente des problèmes de santé en lien avec la nutrition et de retarder ou prévenir leurs complications.

Habiletés	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Maîtriser la technique de la consultation et la pratique du counseling. 2. Identifier les problèmes de santé, les symptômes, les attentes et les ressources des personnes / familles / groupe / communauté. 3. Elaborer des stratégies d'enseignement nutritionnel et d'éducation thérapeutique adaptés à personnes / familles / groupe / communauté. 4. Créer un climat empathique, collaboratif et motivationnel. 5. 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. 6. Evaluer les effets de l'enseignement nutritionnel/éducation thérapeutique sur la base d'indicateurs pertinents. 	<p>1^e BSc Assurer une séquence d'enseignement nutritionnel ou d'éducation thérapeutique sur la base d'un modèle existant.</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'appropriier les connaissances à transmettre / Rédiger les objectifs (SMART) / Appliquer les méthodes pédagogiques, d'animation, de communication appropriées / Animer la séquence de cours. <p>Mener une consultation (entretien d'anamnèse, d'évaluation nutritionnelle, de conseil, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les problématiques, symptômes, connaissances et représentations alimentaires, etc. / Rédiger les objectifs (SMART) / S'appropriier les conseils à transmettre / Interagir de manière appropriée / Démontrer la capacité à apporter des réponses appropriées aux questions posées (choix des aliments, etc.). <p>2^e BSc et 3^e BSc Elaborer une séquence d'enseignement nutritionnel ou d'éducation thérapeutique (ex. d'étapes).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définir une stratégie de soins ou d'enseignement thérapeutique / Définir et rédiger les objectifs d'apprentissage et d'acquisition de compétences / Identifier les connaissances à transmettre, basées sur des fondements scientifiques validés / Définir les méthodes pédagogiques, les techniques d'animation et les outils de communication appropriées / Evaluer l'impact de la prestation fournie sur le processus et la santé du patient/groupe et adapter la stratégie. <p>Mener une consultation (entretien d'anamnèse, d'évaluation nutritionnelle, de conseil, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier la/les problématiques, symptômes, évaluer les besoins objectifs et subjectifs etc. / Démontrer la capacité à créer et à maintenir l'alliance avec le patient/client / Rédiger les objectifs (SMART) / Définir les conseils à transmettre/ Interagir de manière appropriée / Démontrer la capacité à apporter des réponses appropriées aux questions posées (choix des aliments, etc.). <p>Elaborer un programme d'enseignement nutritionnel ou un programme d'éducation thérapeutique personnalisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les problématiques et évaluer les besoins objectifs et subjectifs ainsi que les attentes de la personne/population cible.

Compétences Ab3 : contribuent à optimiser la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire des prestations en restauration collective en apportant leur expertise au sein du réseau politique et d'organisations de restauration collective (Restauration hors domicile). **Ancien référentiel** : 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 34, 43, 47, 48

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 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. 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). 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. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobiliser des connaissances sur la création de menus, la terminologie culinaire, les méthodes de préparation et de cuisson, l'hygiène, le processus qualité. • Décrire et analyser le système qualité en vigueur. • Décrire et analyser le processus d'alimentation en vigueur (professionnels impliqués, leurs rôles respectifs, etc.). • Analyser les critères d'élaboration (référentiels) d'alimentation / de régime. • Décrire et analyser les critères en vigueur pour l'élaboration des menus et le processus d'élaboration. • Dépister les risques bactériologiques, chimiques et physiques selon la méthode de l'audit. • Adapter, décliner des menus ou analyser l'offre de menus. • Réaliser l'enrichissement de préparations en protéines/énergie ou la modification de texture. <p>2^e-3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Créer les menus (normes de bonnes pratiques, usages en vigueur, critères, etc.). • Analyser sur la base des recommandations de bonnes pratiques, les prestations alimentaires fournies par la restauration hors domicile. • Adapter les prestations aux besoins nutritionnels du public cible. • Formuler des recommandations de bonne pratique basées sur des fondements scientifiques validés. • Définir et déployer une stratégie d'intervention concertée avec les partenaires. • Evaluer l'intervention et effectuer les ajustements requis. • Diffuser les résultats et améliorer la visibilité des prestations fournies.

Compétences Ab4 : collaborent au développement et positionnement sur le marché des produits de l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique et veillent à leur qualité nutritionnelle et à la transparence de l'information pour le public cible. **Ancien référentiel** : 24, 30, 32, 33, 34, 35, 43, 44, 47, 48, 49

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Coordonner la mise en application des recommandations alimentaires de promotion de la santé et de développement durable dans le cadre du développement des produits alimentaires. 2. Coordonner la mise en application des recommandations alimentaires liées aux thérapies nutritionnelles dans le cadre du développement des produits alimentaires. 3. Elaborer, à l'attention des publics cibles, une information nutritionnelle conforme aux avancées scientifiques. 4. Evaluer et se positionner, sur la base des publications scientifiques, sur les propriétés physiologiques ou pharmacologiques particulières des produits alimentaires et de leurs composants. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer la connaissance de la composition nutritionnelle des aliments et de leur place dans la couverture des besoins nutritionnels. • Démontrer la connaissance des gammes de produits alimentaires existants sur le marché. • Identifier les principales caractéristiques nutritionnelles d'une gamme de produits. • Démontrer la connaissance des ingrédients et des process de fabrication des aliments. • Analyser la composition nutritionnelle et l'étiquetage des aliments. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobiliser les connaissances de la composition nutritionnelle des aliments et de la qualité des ingrédients utilisés. • Conseiller les personnes/groupes/population sur le choix d'aliments appropriés à leur contexte de santé, de pathologie ou à visée préventive. • Rédiger des informations nutritionnelles pour une diffusion orale ou écrite. • Analyser sur la base des recommandations de bonnes pratiques, la qualité d'un produit alimentaire issu de l'industrie agro-alimentaire ou pharmaceutique. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Répondre aux sollicitations des médias ou des instances politiques quant à la qualité nutritionnelle des aliments. • Connaître les process de fabrication de l'industrie agro-alimentaire et l'impact des procédés technologiques sur la qualité nutritionnelle des aliments. • Connaître les seuils de toxicité pour les vitamines, minéraux et oligo-éléments. • Connaître les pharmaco nutriments, leurs rôles métaboliques, leurs modes d'absorption et leurs risques de toxicité. • Analyser la qualité nutritionnelle des aliments en fonction des ingrédients qui les composent et leurs capacités à couvrir les besoins nutritionnels. • Analyser la qualité nutritionnelle des solutions nutritives pour le support nutritionnel par voie orale, la nutrition entérale et la nutrition parentérale.

B. ROLE DE COMMUNICATEUR

En tant que *communicateurs*, les diététiciens facilitent les relations et le rapport de confiance avec les personnes et transmettent des informations pertinentes.

Compétences Bb1 : facilitent la communication et les relations avec les patients/clients, leur entourage et les collègues afin d’instaurer un climat de confiance permettant de poursuivre des intérêts communs. **Ancien référentiel** : 34, 35, 43, 44, 48

Habilités	Exemples d’indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Maîtriser les outils et techniques de communication, de pédagogie et les outils de l’éducation thérapeutique dans les différents domaines d’interventions professionnelles. 2. 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. 3. S’engager dans une relation professionnelle (engagement, respect, empathie) avec la personne soignée et ses proches ainsi que les partenaires impliqués. 4. Communiquer clairement, avec aisance et assurance et posséder un niveau de langage professionnel et adapté au destinataire. 5. Démontrer sa capacité à travailler en équipe intra et interdisciplinaires, favorisant un climat de confiance et la collaboration interprofessionnelle. 6. Recueillir, transmettre et intégrer dans sa pratique professionnelle les propos (attentes, besoins) des patients/clients, des familles et de leur entourage. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer la connaissance des techniques pédagogiques et outils de communication, et de l’éducation thérapeutique. • Adapter sa communication à son interlocuteur. • S’engager dans une relation professionnelle (attitude adéquate) avec la personne soignée, ses proches ainsi que les partenaires impliqués. • Favoriser l’expression de la personne soignée et de ses proches. • Démontrer sa capacité à s’intégrer dans l’équipe intra-professionnelle. • Participer activement aux colloques d’équipe intra-professionnelle. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication, les techniques pédagogiques et les outils de l’éducation thérapeutiques. • S’intégrer à l’équipe intra-professionnelle et à l’équipe inter-professionnelle. • Collaborer avec l’ensemble des partenaires impliqués. • Sélectionner les informations pertinentes à transmettre (patient/client, entourage, professionnel). • Participer activement aux colloques inter équipes, aux visites médicales et adopter progressivement une posture de personne ressource pour la nutrition. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication, pédagogique et d’éducation thérapeutique appropriés au contexte. • Rechercher et s’engager activement dans la collaboration et la coopération interprofessionnelle. • Participer activement aux colloques inter équipes, aux visites médicales et endosser la responsabilité de l’alimentation/nutrition des personnes/familles/groupes, etc. • Entretien la collaboration en développant des intérêts et projets communs avec les autres professionnels de la santé.

Compétences Bb2 : échangent les informations utiles avec les différents partenaires et participent à la création d'une culture commune.

Ancien référentiel 7, 30, 32, 34, 35, 37, 38, 39, 42, 43, 44, 46, 47, 48, 49

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Favoriser la coopération intra et interprofessionnelle et participer à la diffusion des connaissances en matière d'alimentation et de nutrition. 3. Circonscrire les responsabilités liées au cœur de métier et les limites de compétences et soutenir l'équipe interprofessionnelle dans les pratiques communes. 4. Démontrer son enthousiasme, faire preuve d'ouverture, de créativité et d'initiative. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définir son champ de compétences et ses limites. • Exercer la sélection appropriée des informations pertinentes à transmettre (patient/client, entourage, professionnel). • Exercer la transmission des informations aux partenaires et à l'équipe interprofessionnelle/interdisciplinaire. • Adopter une posture professionnelle adéquate (langage, tenue, attitude, etc.). <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer un argumentaire pour justifier une proposition thérapeutique. • Adopter progressivement une posture de personne ressource pour la nutrition. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'affirmer en tant que personne ressource. • Déployer une argumentation de niveau expert dans le domaine. • Sélectionner les informations pertinentes à transmettre (patient/client, entourage, professionnel). • Endosser la responsabilité de l'alimentation/nutrition des personnes/familles/groupes, etc.

Compétences Bb3 : transmettent les connaissances scientifiques nutritionnelles adaptées à la population et aux collaborateurs impliqués via les canaux de communication et les média.

Ancien référentiel : 1, 3, 4, 6, 7, 20, 21, 25, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 43, 44, 46, 47, 48

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Démontrer l'acquisition des techniques de communication scientifique (rédaction d'abstract, communication orale, communication affichée). 2. Communiquer efficacement à l'oral et à l'écrit dans des contextes variés. 3. Adopter une posture de personne ressource pour les questions d'alimentation et de nutrition vis-à-vis du public, des médias et d'autres professionnels. 4. Transférer de manière éclairée les résultats de la recherche dans son activité quotidienne. 5. 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. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer la capacité de développer un argumentaire scientifiquement fondé sur les propositions émises. • Effectuer des recherches documentaires sur les moteurs de recherche adéquats. • Démontrer la capacité à porter un regard critique sur la documentation issue des différents moteurs de recherche. • Synthétiser les résultats d'un article scientifique. • Démontrer la capacité d'adapter les messages oraux (précis, concis et efficaces) dans des contextes variés. • Démontrer la capacité d'adapter les messages écrits (textes clairs et concis, bien présentés et avec une bonne qualité de français) dans des contextes variés. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer la capacité de justifier les propositions émises par des connaissances scientifiquement fondées. • Discuter les résultats d'un article scientifique et les diffuser à l'équipe intra-professionnelle. • Formuler à l'oral et à l'écrit des messages adaptés aux populations cibles, dans des contextes variés. • Démontrer la capacité à effectuer une revue thématique en justifiant le choix des références et moteurs de recherche utilisés. • Démontrer la connaissance des caractéristiques de la rédaction scientifique (abstract, communication affichée). <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formuler des recommandations basées sur des fondements scientifiques validés. • Justifier les propositions émises par des connaissances scientifiquement fondées ou les recommandations de bonnes pratiques. • Analyser la qualité d'un article scientifique et communiquer adéquatement à l'équipe intra et inter-professionnelle. • Effectuer une revue thématique référencée. • Rédiger de manière appropriée (style, vocabulaire) selon la population cible de la diffusion de messages nutritionnels. • Intégrer les données probantes issues de la recherche dans sa pratique professionnelle. • Participer activement à la diffusion de l'information nutritionnelle. • Réaliser une esquisse de poster (communication affichée), de communication orale ou d'article. • S'emparer des sujets d'actualité et en proposer des revues et commentaires.

Compétences Bb4 : explicitent et rendent leur activité professionnelle visible vis-à-vis des pairs et des autres professionnels et documentent leurs pratiques dans un souci d'évolution positive et de traçabilité. **Ancien référentiel** 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 47, 48

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Documenter l'activité professionnelle et les actions nutritionnelles réalisées selon le Nutrition Care Process à l'attention des patients / familles / communauté. 2. Organiser la traçabilité des activités professionnelles et leur transmission aux décideurs et organiser l'amélioration continue. 3. Mettre l'activité professionnelle en visibilité pour les pairs, l'équipe interprofessionnelle et les différents interlocuteurs du système de santé (statistiques professionnelles). 4. Maitriser les TIC (ex : DPI, E-health, rédaction scientifique, etc.). 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situer les actions menées dans le processus de NCP/PSN. • Utiliser les canaux de transmissions des informations en vigueur dans l'établissement (transmissions ciblées, DPI, etc.). • Démontrer la capacité à effectuer une présentation de cas de patient/situation, précise, concise et adaptée à l'interlocuteur. • Identifier les méthodes de documentation de l'activité professionnelle en vigueur. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitriser les canaux de transmissions des informations en vigueur dans l'établissement (transmissions ciblées, DPI, etc.). • Présenter les situations prises en charge de manière structurée selon les normes en vigueur. • Démontrer la capacité à dégager une vision globale et dynamique des patients/situations et de leur évolution. • Participer à la documentation de l'activité professionnelle selon les modalités en vigueur. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rédiger un diagnostic nutritionnel selon le NCP/PSN. • Dégager une vision globale et dynamique des patients/situations et de leur évolution. • Documenter l'activité professionnelle selon les modalités en vigueur. • Inscrire l'action professionnelle dans le processus qualité et d'amélioration continue de la qualité.

C. ROLE DE COLLABORATEUR

En tant que *collaborateurs*, les diététiciens participent efficacement à l'activité d'une équipe interdisciplinaire et interprofessionnelle.

Compétences Cb1 : sollicitent des collaborations professionnelles et interprofessionnelles et s'intègrent dans des réseaux existants.

Ancien référentiel 1, 3, 7, 14, 24, 34, 35, 37, 38, 41, 42, 43, 48, 49

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Intégrer les réseaux de soins et les itinéraires cliniques existants. 2. Contribuer à la création de réseaux de soins et d'itinéraires cliniques innovants. 3. Assurer la continuité des parcours de soins des bénéficiaires dans des contextes variés : personnes/familles/groupes/communauté. 4. Identifier les nouveaux domaines de collaboration interprofessionnelle et établir des partenariats. 5. Entretenir les partenariats en démontrant enthousiasme, dynamisme et professionnalisme. 6. Créer, développer et entretenir un réseau professionnel diversifié. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les itinéraires cliniques en vigueur : pathologie, nature des interventions et temporalités. • Identifier les déterminants/dimensions de la continuité des soins. • Identifier les partenaires et les interactions entretenues par le service d'accueil. • Etablir une cartographie des partenariats actifs, des professionnels impliqués et la nature des collaborations en cours. • Solliciter et entretenir une pratique et une communication interprofessionnelle. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'élaboration de projets interprofessionnels. • Concevoir son action professionnelle dans le cadre des itinéraires de soins/cliniques. • Inscrire son action professionnelle dans la perspective de la continuité des soins. • Développer une attitude de personne ressource en nutrition. • Démontrer sa capacité à saisir les opportunités pour établir de nouveaux partenariats ou de consolider les partenariats existants. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contribuer activement à l'élaboration de projets interprofessionnels. • Inscrire son action professionnelle dans les itinéraires cliniques existants. • Initier des partenariats et collaborer avec différents corps de métiers. • Contribuer activement à la mise en place de la continuité des parcours de soins dans la communauté. • Contribuer à créer un climat de travail productif et agréable. • Utiliser les ressources de son réseau professionnel.

Compétences Cb2 : lors de processus interdisciplinaires, apportent leur expertise en nutrition dans l'intérêt de la santé des individus ou populations cibles dans le respect des compétences des professionnels impliqués et de leurs propres limites. **Ancien référentiel** : 1, 6, 13, 14, 30, 33, 34, 35, 37, 43, 46, 48

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Porter l'expertise pour les questions d'alimentation et de nutrition dans l'équipe interprofessionnelle. 2. Déployer les attitudes favorables à la collaboration interprofessionnelle et à la construction d'un esprit d'équipe. 3. Identifier les activités entrant dans le processus de délégation et soutenir l'équipe interprofessionnelle dans la réalisation de celles-ci. 4. Assumer son rôle professionnel, reconnaître les ressources et limites de compétences. 5. Assurer la continuité du parcours de soins en effectuant les transmissions appropriées. 6. Contribuer au développement des parcours de soins. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents professionnels impliqués, leur rôle et contributions spécifiques dans la collaboration interprofessionnelle. • Identifier les modalités de fonctionnement, les canaux de communication et de partage d'information de l'équipe interprofessionnelle. • Nommer les attitudes favorables/défavorables à la collaboration interprofessionnelle. • Identifier les contours d'action des différents professionnels actifs dans l'équipe interprofessionnelle. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'élaboration de projets interprofessionnels. • Développer une attitude de personne ressource pour le domaine de la nutrition et de l'alimentation. • Démontrer la capacité à saisir les opportunités pour communiquer avec les personnes ressources. • Démontrer la capacité à partager les idées, les tâches et les responsabilités dans un groupe de travail. • Démontrer sa connaissance des processus de l'interprofessionnalité. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contribuer activement à l'élaboration de projets interprofessionnels. • Se positionner comme personne ressource pour les questions de nutrition et alimentation. • Initier des partenariats et collaborer avec les différents métiers. • Identifier les forces en présence et les leviers d'action. • Partager les idées, les tâches et les responsabilités dans un groupe de travail interprofessionnel.

Compétences Cb3 : hors du domaine de la santé, coordonnent leur action professionnelle avec les protagonistes d'autres corps de métiers impliqués dans l'approvisionnement alimentaire de la population. **Ancien référentiel** : 7, 25, 30, 33, 34, 38, 43, 48, 49

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Porter les compétences en alimentation et nutrition dans les différents secteurs d'activité. 2. Identifier les coopérations entre les différents acteurs du processus d'alimentation afin de définir le rôle de chacun-e. 3. Assurer la coordination du processus d'alimentation des institutions socio-sanitaires et des entreprises de restauration hors domicile. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les secteurs d'activité, hors du domaine de la santé, partenaires du lieu de formation pratique. • Identifier les formes de coopération avec les différents secteurs et les modalités/processus de l'interaction. • Caractériser la mission institutionnelle des diététicien-ne-s dans le processus d'alimentation. • Caractériser les déterminants du fonctionnement d'une personne ressource pour le domaine de l'alimentation. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer activement à la mission de coordination du processus d'alimentation des patients/bénéficiaires/clients. • Contribuer activement à l'élaboration de projets interprofessionnels. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solliciter et entretenir une pratique et une communication interprofessionnelle. • Se mettre à disposition lors de partenariat en cours dans le cadre du lieu de formation pratique. • Initier des partenariats et collaborer avec différents corps de métiers. • Démontrer sa capacité à partager les idées, les tâches et les responsabilités dans un groupe de travail.

D. ROLE DE MANAGER

En tant que *managers*, les diététiciens exercent leur leadership professionnel en contribuant à l'efficacité des organisations tout en développant leur propre carrière professionnelle.

Compétences Db1 : organisent efficacement leur travail, fixent des priorités, s'adaptent aux contraintes et aux interlocuteurs et mobilisent les ressources efficaces pour faire face aux demandes multiples et variées. **Ancien référentiel** : 38, 41, 42, 43, 44, 47, 49

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Planifier et hiérarchiser ses activités selon leur priorité, l'organisation institutionnelle ou de l'entreprise et en collaboration avec l'équipe. 2. Identifier les partenaires et les relations fonctionnelles et caractériser le processus d'une demande d'intervention. 3. Assumer le rôle de référent en Nutrition et diététique dans les interactions avec les différents interlocuteurs. 4. Ajuster continuellement sa pratique professionnelle aux changements de contexte (institutionnel, politique, législatif, juridique, de temporalité, d'interlocuteurs et de conditions financières). 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les tâches courantes d'une journée de travail. • Expliciter les rôles des différents partenaires et les interactions avec le service de Nutrition et diététique. • Démontrer sa capacité à organiser son temps de travail. • Transmettre les adaptations alimentaires / de régimes et vérifier leur mise en œuvre. • Transmettre efficacement les informations au sein de l'équipe intraprofessionnelle. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planifier les tâches courantes en fonction des priorités. • Transmettre les informations au sein de l'équipe intraprofessionnelle, interprofessionnelle et aux différents interlocuteurs selon les protocoles/directives/modalités en vigueur. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser sa journée de travail et justifier ses choix. • Analyser les périodes critiques en termes d'organisation/planification du travail et identifier les attitudes qui permettent de rester fonctionnel. • Assumer un rôle de référent en Nutrition et diététique. • Identifier les changements de contexte (cf. habileté 4) et leurs impacts sur l'activité professionnelle et sur l'organisation du travail et esquisser des propositions.

Compétences Db2 : exploitent leurs ressources pour créer et gérer une entreprise et exercer une pratique libérale. **Ancien référentiel** : 45, 49

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifier les différents domaines d'activités professionnelles et énoncer leurs spécificités. 2. Caractériser les pratiques professionnelles indépendantes et salariées. 3. Inscire son activité et ses actions professionnelles dans le dispositif législatif d'assurance maladie et d'assurance sociale. 4. Identifier dans le système de soin les développements potentiels pour la profession. 5. S'approprier les qualités nécessaires à l'entrepreneuriat et au leadership. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expliciter l'organisation et le fonctionnement de l'institution/entreprise/cabinet d'accueil, ses missions et son plan stratégique. • Décrire les lieux de la pratique professionnelle des diététicien-ne-s. • Identifier les qualités personnelles et professionnelles nécessaires à la pratique indépendante. • Démontrer sa connaissance du système de santé et de soins. • Démontrer sa connaissance du dispositif d'assurance maladie et d'assurance sociale. • Reconnaître les caractéristiques des pratiques professionnelles indépendantes et salariées. <p>2^e - 3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inscire sa pratique professionnelle dans le système de soins et d'assurances sociales et maladie. • Inscire les actions professionnelles dans les missions et le plan stratégique de l'entreprise/cabinet ou dans son champ d'activité. • Expliciter les qualités personnelles et professionnelles nécessaires à la pratique indépendante. • Identifier les nouveaux services (développements professionnels) susceptibles d'améliorer la santé par le biais de l'alimentation. • Identifier les acteurs clefs pour le développement de projets professionnels. • Réaliser un business plan. • Démontrer la capacité à Identifier les forces et faiblesses des différentes organisations.

Compétences Db3 : prennent part à l'élaboration et la mise en œuvre de concepts et de programmes en matière d'exigences de la qualité des prestations et de promotion de la qualité.

Ancien référentiel : 35, 36, 37, 38, 40, 44, 47

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Participer à l'application des exigences légales de la qualité des soins et identifier les éléments clefs dans sa pratique. 2. Maitriser 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. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractériser les outils de la qualité en vigueur sur le lieu de formation pratique. • Identifier les procédures qualité et d'amélioration continue de la qualité en vigueur dans le service de nutrition / le cabinet / l'entreprise. • Situer les étapes du Nutrition Care Process /Processus de Soins Nutritionnels (NCP/PSN) dans le processus de qualité de la pratique professionnelle. • Caractériser les modalités de la traçabilité de l'activité professionnelle. <p>2^e - 3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer sa connaissance des exigences légales pour la profession de diététicien-ne-s (tenue des dossiers patients, qualité des soins, etc.). • Enoncer les principes de la politique de qualité de l'institution ou de l'entreprise. • Participer activement aux tâches confiées et les situer dans la politique qualité de l'institution/service/entreprise. • Participer activement à la traçabilité de l'activité professionnelle. • Analyser sa pratique professionnelle en termes de processus qualité et proposer des améliorations dans la perspective de l'amélioration continue de la qualité. • Démontrer la connaissance des labels de qualités en lien avec l'alimentation et la restauration hors domicile.

Compétences Db4 : planifient, réalisent et évaluent leurs projets professionnels et de formation dans un bon équilibre de gestion du temps, des contraintes et des ressources.

Ancien référentiel 37, 38, 44, 47

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Effectuer régulièrement l'analyse de ses propres compétences et identifier celles à développer. 2. Définir la stratégie de développement des compétences. 3. Inscrire ses projets dans la stratégie institutionnelle ou le contexte politique. 4. Elaborer son projet professionnel et poser les bases d'un plan de carrière. 5. Se projeter dans une formation continue professionnelle (LLL). 	<p>1^e – 2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exercer le processus d'auto-évaluation et proposer des améliorations. • Inscrire l'évolution de ses compétences dans son parcours de formation pratique au cours des 3 années. • Transcrire les activités réalisées dans le cadre de la formation pratique dans le portfolio. • Utiliser le portfolio comme un outil de suivi du parcours de formation pratique. • Identifier les possibilités de formations continues offertes par l'institution. • Démontrer une attitude proactive dans la construction de son propre parcours de formation. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exercer l'auto-évaluation et réaliser les ajustements nécessaires. • Expliciter son projet professionnel et définir la stratégie adéquate en fonction de ses ressources et contraintes. • S'inscrire dans le dispositif de formation continue.

E. ROLE DE PROMOTEUR DE LA SANTE

En tant que promoteurs de la santé, les diététiciens s'appuient sur leur expertise et leur influence pour promouvoir la santé et le mieux-être des clients/patients et des collectivités.

Compétences Eb1 : valorisent la nutrition préventive et s'engagent pour la prévention et la promotion de la santé des individus, populations et groupes à risques. Ancien référentiel : 1, 6, 24, 29, 34, 35, 37	
Habiletés	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifier les politiques de santé mises à l'agenda politique et leur déclinaison par le système de santé ainsi que les acteurs. 2. Analyser une problématique de santé sous les angles individuel, social et environnemental. 3. Intégrer les politiques nationales et cantonales dans les programmes de prévention et promotion de la santé par l'alimentation. 4. Promouvoir les messages de santé émis par les instances fédérales et différencier leur application au niveau individuel et collectif. 5. Intégrer les résultats de l'épidémiologie nutritionnelle dans la pratique professionnelle. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les acteurs de la prévention et de la promotion de la santé. • Mobiliser les connaissances liées à l'équilibre alimentaire et expliciter les concepts en vigueur. • Connaître et diffuser les messages nutritionnels en vigueur (ex : 5 fruits et légumes par jour). • Maîtriser les outils et le matériel de diffusion de l'équilibre alimentaire (ex : pyramide alimentaire). • Relayer les messages nutritionnels en vigueur et les supports existants pour leur diffusion. • Utiliser les ressources des sociétés savantes nationales (ex : Société Suisse de Nutrition, Société Suisse de Nutrition Clinique, etc.). • Formuler des recommandations alimentaires et assurer la couverture des besoins de l'individu, de groupes ou de populations. <p>2^e – 3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser avec pertinence les apports nutritionnels conseillés pour la population et les différents concepts qui président à leur élaboration. • Argumenter et diffuser les messages nutritionnels en vigueur. • Identifier les stratégies de prévention et de promotion par le biais de l'alimentation. • Démontrer la compréhension des politiques de la prévention et de la promotion de la santé. • Identifier les facteurs influençant une problématique de santé. • Identifier la qualité des sources et des informations disponibles. • Utiliser et analyser de manière critique les ressources des sociétés savantes nationales et internationales (ex : Société Suisse de Nutrition, Société Suisse de Nutrition Clinique, etc.).

Compétences Eb2 : contribuent efficacement à des projets de prévention et de promotion de la santé et veillent à ce que les aspects nutritionnels soient correctement intégrés et adaptés aux besoins de la population. **Ancien référentiel** : 3, 4, 21, 26, 29, 43, 47

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Maîtriser le processus de gestion de projet. 2. Identifier les problématiques de santé et les individus, familles et groupes de population à risque. 3. Initier, définir et déployer une stratégie d'intervention permettant au patient de gérer le risque nutritionnel. 4. Maîtriser les techniques du marketing social pour l'élaboration de projets de prévention et de promotion de la santé. 5. Réaliser et évaluer l'intervention fournie, diffuser les résultats et se positionner politiquement. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'identification des besoins ou problématiques spécifiques au groupe concerné en utilisant le mode de recueil approprié (administrer des questionnaires, pratiquer l'interview, etc.). • Effectuer un classement par ordre de priorités des besoins ou problématiques identifiés. • Participer activement à l'élaboration d'un projet en identifiant les étapes du Nutrition Care Process/Processus de Soins Nutritionnels (NCP/PSN) et de la gestion de projet. • Participer à la conception du matériel didactique et des sites de diffusion. • Participer à la réalisation et à l'évaluation des interventions. • Participer à la diffusion des résultats des interventions. <p>2^e – 3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier des besoins ou problématiques spécifiques au groupe concerné en utilisant la méthodologie appropriée. • Utiliser le processus de gestion de projet et le Nutrition Care Process/Processus de Soins Nutritionnels (NCP/PSN) dans les actions de prévention par le biais de l'alimentation. • Concevoir le matériel didactique et les modalités et sites de diffusion. • Réaliser une intervention en suivant les bonnes pratiques de la communication. • Concevoir l'évaluation des interventions (processus et impact sur la santé), la réaliser et diffuser les résultats.

Compétences Eb3 : en tenant compte des besoins et spécificités individuels et collectifs, transposent les connaissances scientifiques nutritionnelles en recommandations concrètes ou objectifs stratégiques visant à améliorer l'état de santé de la population. **Ancien référentiel** : 4, 5, 20, 21, 24, 29, 30, 34, 35, 37, 38, 47

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Maîtriser les recommandations alimentaires favorisant la santé et la prévention des maladies (ex : maladies chroniques non transmissibles) basées sur des fondements scientifiques validés. 2. Maîtriser l'utilisation pratique des « apports nutritionnels recommandés pour une population » et les concepts qui président à leur détermination. 3. Elaborer des conseils alimentaires et nutritionnels basés sur des recommandations valides et actuelles pour des individus ou des groupes. 4. 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. 5. Intégrer les résultats de l'épidémiologie nutritionnelle dans les recommandations alimentaires. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobiliser des connaissances de physiologie de la nutrition et des apports nutritionnels recommandés pour la population en santé et formuler des recommandations alimentaires. • Utiliser avec pertinence les apports nutritionnels recommandés pour la population en santé. • Expliciter le concept d'apports nutritionnels conseillés pour la population. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transposer les données scientifiques en recommandations concrètes adaptés à des contextes/mandats spécifiques. • Démontrer la connaissance des différents niveaux d'apports conseillés pour les populations. • Sélectionner les recommandations en fonction des groupes cibles. • Traduire les recommandations en exemples concrets. • Intégrer les notions de sécurité, de déterminants de santé, sociaux, environnemental dans le conseil alimentaire. • Réaliser une revue de littérature ou des recherches de références théoriques scientifiques fiables. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobiliser les connaissances relatives aux études épidémiologiques, de comportement alimentaires et de consommation alimentaire. • Argumenter, sur la base des résultats de l'épidémiologie nutritionnelle, les recommandations nutritionnelles pour la population.

Compétences Eb4 : maîtrisent les outils de l'étude des consommations alimentaires, évaluent les facteurs influençant le comportement alimentaire et interprètent les résultats pour en retirer des données utiles. **Ancien référentiel** : 2, 16, 27, 34, 39, 40

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Maîtriser la méthodologie et les outils permettant l'étude des comportements et des consommations alimentaires. 2. Intégrer les facteurs influençant le comportement et les consommations alimentaires dans l'analyse des résultats de l'étude des consommations alimentaires. 3. Assurer la veille scientifique dans le domaine de l'épidémiologie nutritionnelle et des consommations alimentaires. 4. Participer aux études sur l'alimentation initiées par les instances fédérales ou d'autres institutions. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exercer l'estimation rapide des nutriments et énergie consommées. • Exercer l'estimation des portions alimentaires. • Sélectionner l'outil adéquat en fonction des objectifs et pratiquer de manière rigoureuse l'histoire alimentaire, le bilan alimentaire, le rappel de 24 heures ou le carnet alimentaire. • Mener (partiellement) un entretien d'évaluation de l'alimentation ou une anamnèse alimentaire. • Formuler des consignes adéquates au patient afin d'optimiser le recueil de la consommation alimentaire. • Contrôler avec le patient/client/usager la qualité des informations recueillies. • Analyser les résultats des enquêtes de consommations et comportements alimentaires et définir les conseils prioritaires pour le patient/client. <p>2^e – 3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mener un entretien d'évaluation de l'alimentation ou une anamnèse alimentaire. • Mesurer la consommation alimentaire à l'aide des outils appropriés. • Maîtriser l'estimation rapide des nutriments et énergie consommés. • Synthétiser, à l'issue de l'entretien, les points essentiels de la consommation alimentaire. • Maîtriser l'estimation des portions alimentaires (pesée, livret photo, contenants, etc.). • Intégrer l'ensemble des facteurs qui influencent le comportement alimentaire l'évaluation des apports alimentaires. • Justifier les modalités (rapide ou détaillée) et démontrer la capacité de calcul des apports alimentaires. • Maîtriser l'utilisation d'un logiciel de calcul des apports alimentaires. • Intégrer les nouvelles technologies et les outils permettant l'évaluation des apports alimentaires (photos, enregistrements, applications, etc.).

F. ROLE D'APPRENANT ET DE FORMATEUR

En tant qu'*apprenants et formateurs*, les diététiciens démontrent de manière continue un engagement professionnel fondé sur une pratique réflexive, ainsi que sur l'utilisation et la création et la diffusion de données probantes.

Compétences Fb1 : maintiennent et développent leur expertise et compétences professionnelles en actualisant constamment leurs savoirs.

Ancien référentiel : 37, 38, 39, 40, 43, 44, 49

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 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. 7. Dans une perspective de recherche translationnelle, identifier les questionnements professionnels et proposer un projet de recherche permettant d'y répondre. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechercher et caractériser ses sources bibliographiques. • Participer au recueil de données dans le cadre d'une recherche (Nutrition day, étude 1+...). • S'initier au raisonnement clinique. <p>2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier et utiliser les sources pertinentes et fiables. • Extraire les informations pertinentes de publications scientifiques. • Evaluer la qualité des outils utilisés pour le recueil de données. • Identifier le type d'étude dans un article scientifique et évaluer sa pertinence. • Appliquer le raisonnement clinique. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formuler des questions de recherche pertinentes. • Utiliser efficacement les sources bibliographiques et les bases de données. • Maîtriser la lecture critique d'article scientifique. • Participer à l'élaboration d'un projet de recherche. • Maîtriser le raisonnement clinique.

Compétences Fb2 : évaluent continuellement leur propre pratique et la développent sur la base des connaissances acquises. **Ancien référentiel** : 37, 38, 39, 40, 43, 44, 47

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier et utiliser les guidelines et recommandations de bonnes pratiques. • Repérer et utiliser régulièrement les différentes ressources et moyens à disposition dans son apprentissage. • Analyser l'impact de son propre comportement sur la relation professionnelle. • Solliciter régulièrement le soutien des professionnels pour l'analyse de sa pratique. • Tenir compte des réflexions sur sa pratique pour progresser. • S'initier à l'auto-évaluation de manière constructive. <p>2^e – 3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Argumenter et adapter l'utilisation des guidelines et des recommandations de bonnes pratiques. • Articuler ses apprentissages et ses expériences pour construire les compétences professionnelles. • Utiliser les différentes ressources et moyens à disposition pour progresser dans l'apprentissage. • Solliciter régulièrement le soutien des professionnels pour l'analyse de sa pratique. • Pratiquer l'auto-évaluation de manière constructive. • Ajuster son comportement pour optimiser la relation professionnelle. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suggérer sur la base de lectures scientifiques récentes des aménagements de la pratique professionnelle ou organisationnelle.

Compétences Fb3 : transmettent les nouveaux savoirs et forment leurs partenaires de manière à ce que leurs actions en lien avec la nutrition soient conformes aux références et aux bonnes pratiques. **Ancien référentiel** : 29, 31, 34, 35, 37, 39, 40, 43,44, 46, 48

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 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. Maitriser la veille scientifique et le processus d'intégration des résultats de la recherche et des normes de bonne pratique dans la pratique professionnelle. 	<p>1^e – 2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les nouveaux savoirs utiles pour la communauté. • Identifier les domaines de délégation des savoirs et le processus de délégation à l'œuvre. • Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre de cours, programmes ou outils didactiques. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contribuer activement à la formation/actualisation des connaissances de l'équipe interprofessionnelles/interdisciplinaires (ex pratique du bilan alimentaire en milieu hospitalier, etc.). • Développer une posture de personne ressource pour le domaine de l'alimentation et de la nutrition. • Démontrer sa capacité à saisir les opportunités pour communiquer avec les personnes ressources. • Initier l'élaboration et la mise en œuvre de nouveaux cours, programmes ou outils didactiques. • Contribuer activement à l'élaboration et à la mise en œuvre de cours, programmes ou outils didactiques.

G. ROLE DE PROFESSIONNEL

En tant que *professionnels*, les diététiciens s'engagent pour la santé et la qualité de vie de la personne et de la société, ainsi que pour une pratique respectueuse de l'éthique et un engagement envers leur propre santé.

Compétences Gb1 : défendent et s'engagent à promouvoir le rôle de la nutrition dans la prévention et la promotion de la santé, la survenue de pathologies et le maintien ou le rétablissement de la santé. **Ancien référentiel** : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 15, 17, 18, 22, 25, 29, 30, 32, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 43

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Assumer le leadership dans la promotion de la santé par l'alimentation et la nutrition préventive. 2. Assumer le leadership dans l'élaboration de protocole de soins nutritionnels (nutrition clinique) et d'éducation thérapeutique. 3. Affirmer la place de la nutrition et de l'alimentation en tant que déterminants du bien-être et du bien vieillir. 4. Assurer une veille politique et scientifique afin d'intégrer les actions de promotion de la santé par le biais de l'alimentation à l'agenda politique. 5. Initier des axes de recherche dans le domaine de la nutrition préventive et thérapeutique et diffuser les résultats obtenus. 	<p>1^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les situations qui justifient l'intervention des diététiciens. • Exercer sa capacité à formuler un jugement clinique. • Promouvoir le Nutrition Care Process/Processus de Soins Nutritionnels (NCP/PSN) ou d'autre modèle professionnel selon le consensus en vigueur. • Participer aux colloques interprofessionnels. • Identifier les partenaires clé pour la promotion de la nutrition. <p>2^e – 3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formuler un jugement clinique approprié. • Définir une stratégie d'enseignement thérapeutique et/ou nutritionnel. • Générer des pistes de recherche dans le domaine de la nutrition préventive et thérapeutique et saisir les opportunités de participer à leur mise en œuvre. • Se positionner au niveau des professionnels de santé, de l'agro-alimentaire, de l'éducation, de la communication et des instances politiques. • Effectuer une veille documentaire sur l'actualité relative à l'alimentation et à la santé.

Compétences Gb2 : centrées sur l'intérêt de l'individu ou de la population cible, elles agissent avec compétence et prennent des décisions pertinentes, en rapport avec la nutrition, dans des situations complexes, difficilement prévisibles et maîtrisables. **Ancien référentiel**, 31, 34, 35, 37, 38, 40, 42, 49

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. S'engager à développer des pratiques de counseling innovantes pour le maintien ou la restauration de la santé par l'alimentation. 2. Développer les aptitudes à soutenir le processus décisionnel des personnes/familles/communauté dans le champ de l'alimentation. 3. Démontrer sa capacité à agir dans les situations complexes et incertaines. 4. Développer les capacités d'anticipation et de réactivité nécessaires à la gestion des situations complexes d'évolution incertaine. 5. Dans le contexte des pathologies aiguës/chroniques démontrer sa capacité à prévoir l'évolution attendue du patient, être attentif-ve au pronostic. 	<p>1^e - 2^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer la capacité à adopter une démarche de résolution de problèmes (raisonnement clinique...). • Exercer ses compétences et les transférer en recommandations prioritaires pour les populations cibles. • Rédiger des objectifs d'apprentissage et/ou d'acquisition de compétences (auto-soins). • Expliciter le processus décisionnel à l'oeuvre dans le choix alimentaire individuel et collectif. • Identifier différents styles relationnels mobilisés par les professionnels dans les situations complexes. <p>3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les besoins, attentes ou problématiques prioritaires de la personne ou de la population cible. • Conduire une relation professionnelle dans des situations complexes, difficilement prévisibles et maîtrisables. • Mobiliser l'ensemble de ses connaissances et les transférer en recommandations prioritaires dans les situations complexes. • Mettre en œuvre une stratégie d'enseignement thérapeutique et/ou nutritionnel. • Formuler des hypothèses sur l'évolution d'une problématique ou situation cf. Nutrition Care Process/Processus de Soins Nutritionnels (NCP/PSN). • Soutenir l'individu et la communauté dans le processus décisionnel relatif aux choix alimentaires. • Expliciter les stratégies relationnelles et de communication utilisées pour se centrer sur l'intérêt de l'individu ou de la population cible. • Développer son propre style relationnel et l'adapter au contexte.

Compétences Gb3 : pratiquent dans le respect de la déontologie professionnelle, selon les principes et valeurs liés à l'intégrité scientifique et en harmonie avec leurs propres ressources prévisibles et maîtrisables. **Ancien référentiel** : 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 44, 47

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 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. Agir dans le respect de la déontologie et de l'éthique professionnelle. 3. Favoriser le questionnement et l'échange autour de situations potentiellement conflictuelles du point de vue de l'éthique. 4. S'engager dans des relations de soins authentiques, respectant la diversité et la dignité humaine. 5. Adopter une juste distance face aux situations professionnelles stressantes. 	<p>1^e BSc –</p> <ul style="list-style-type: none"> • Initier l'apprentissage des qualités associées au rôle professionnel du diététicien – de la diététicienne. • Pratiquer une auto-évaluation constructive débouchant sur des pistes d'amélioration. • Identifier les situations où l'éthique professionnelle entre en conflit avec ses propres valeurs. • Favoriser la confiance et l'estime de soi au travers des rétroactions des professionnels, des clients/patients. • Analyser ses propres connaissances et en reconnaître les limites afin de définir ses objectifs d'apprentissage. • Utiliser les outils du diététicien afin de démontrer la valeur scientifique des pratiques professionnelles (par exemple, les outils propres à l'entretien d'éducation thérapeutique, à l'évaluation de l'état nutritionnel ou à l'étude des consommations alimentaires, etc.). <p>2^e BSc – 3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître et appliquer la déontologie (les règles et devoirs) qui régissent la profession. • Connaître et respecter l'éthique professionnelle. • Reconnaître ses limites et savoir référer les patients/personnes/situations aux professionnels compétents. • Intégrer la diversité culturelle, le contexte social et sanitaire dans la pratique professionnelle (précarité, handicap...etc.). • Adopter des attitudes et aptitudes adéquates dans des situations complexes, difficilement prévisibles et maîtrisables. • Démontrer sa connaissance des grandes problématiques liant éthique et nutrition (ex jeûne de protestation, arrêt de soins, soins palliatifs...etc). • Reconnaître et exprimer ses propres déclencheurs de stress professionnel et esquisser des mesures pour s'en protéger. • Identifier les ressources existantes pour gérer le stress professionnel.

Compétences Gb4 : contribuent activement à la promotion de la profession, en défendent les intérêts, droits et devoirs et en donnent une image positive en toutes circonstances et vis-à-vis de tous les partenaires. **Ancien référentiel** : 7, 14, 28, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49

Habilités	Exemples d'indicateurs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Respecter les exigences légales liées à l'activité professionnelle dans différents contextes. 2. S'impliquer dans les associations professionnelles et les sociétés savantes et développer et faire vivre un réseau professionnel diversifié. 3. Participer à la rédaction des prises de positions professionnelles, communiqué de presse sur les questions d'alimentation et de nutrition. 4. Adopter une posture de leader en matière de nutrition et de diététique dans tous les secteurs de la profession. 5. Pratiquer son métier de manière autonome et en responsabilité. 	<p>1^e BSc – 2^e BSc – 3^e BSc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer un esprit d'initiative et de la motivation dans les différents contextes professionnels. • Participer aux échanges entre professionnels de la nutrition et de la diététique et avec les partenaires professionnels. • Connaître et respecter les exigences légales de l'exercice de la profession. • Rejoindre l'association professionnelle (ASDD) en tant qu'étudiant-e et s'y référer. • Légitimer la profession et en donner une image positive. • Développer ses aptitudes de communications orales et écrites afin de répondre aux sollicitations extérieures. • Elargir les secteurs d'activités des diététicien-ne-s et créer de nouveaux postes. • Adhérer à une ou des sociétés savantes dans le domaine de la nutrition ou les domaines connexes. • Montrer de l'enthousiasme et de l'engagement dans la pratique des relations et activités professionnelles.