

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**   * Démontrer sa capacité à travailler en équipe intra et interprofessionnelles, favorisant un climat de confiance et la collaboration interprofessionnelle. * Déployer les attitudes favorables à la collaboration interprofessionnelle et à la construction d’un esprit d’équipe. * Assurer la continuité des parcours de soins des bénéficiaires dans des contextes variés : personnes/familles/groupes/communauté. * 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. * Porter l’expertise pour les questions d’alimentation et de nutrition dans l’équipe interprofessionnelle. * Identifier les activités entrant dans le processus de délégation et soutenir l’équipe interprofessionnelle dans la réalisation de celles-ci. * Porter les compétences en alimentation et nutrition dans les différents secteurs d’activité. * Intégrer les réseaux de soins et les itinéraires cliniques existants. * Identifier les nouveaux domaines de collaboration interprofessionnelle et établir des partenariats. * Contribuer à la création de réseaux de soins et d’itinéraires cliniques innovants. * Assurer la continuité du parcours de soins en effectuant les transmissions appropriées. * Démontrer sa connaissance des exigences légales liées à l’activité professionnelles dans différents contextes. * Pratiquer son métier de manière autonome et en responsabilité. * Assumer son rôle professionnel, reconnaître les ressources et limites de compétences. * Identifier les nouveaux domaines de collaboration interprofessionnelle et établir des partenariats. * Entretenir les partenariats en démontrant enthousiasme, dynamisme et professionnalisme. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Stages** | **Exemples d’indicateurs / objectifs SMART**  (spécifique, mesurable, adapté, *réaliste\**, défini dans le temps)  *\*Juger « réaliste » selon les opportunités dans le contexte du stage* |
| **FP1** |  |
| **FP2** |  |
| **FP3** |  |



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**   * Coordonner les prestations alimentaires proposées par la restauration hors domicile et garantir la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire. * Maitriser les processus qualité permettant d’optimiser la sécurité alimentaire (ex. HACCP, etc.). * 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). * 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. * Coordonner la mise en application des recommandations alimentaires de promotion de la santé et de durabilité dans le cadre du développement des produits alimentaires. * Coordonner la mise en application des recommandations alimentaires liées aux thérapies nutritionnelles dans le cadre du développement des produits alimentaires. * Evaluer et se positionner, sur la base des publications scientifiques, sur les propriétés physiologiques ou pharmacologiques particulières des produits alimentaires et de leurs composants. * Porter les compétences en alimentation et nutrition dans les différents secteurs d’activité. * Assurer la coordination du processus d’alimentation des institutions socio-sanitaires et des entreprises de restauration hors domicile. * Identifier les coopérations entre les différents acteurs du processus d’alimentation afin de définir le rôle de chacun-e. * 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)  *\*Juger « réaliste » selon les opportunités dans le contexte du stage* |
| **FP1** |  |
| **FP2** |  |
| **FP3** |  |