

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**   * Identifier les politiques de santé mises à l’agenda politique et leur déclinaison par le système de santé. * Intégrer les politiques nationales et cantonales dans les programmes de prévention et promotion de la santé par l’alimentation. * Intégrer les messages de santé émis par les instances fédérales dans la pratique professionnelle en tenant compte des déterminants sociaux et environnementaux de santé. * Assurer la veille scientifique dans le domaine de l’épidémiologie nutritionnelle et des consommations alimentaires. * Intégrer les résultats de l’épidémiologie nutritionnelle dans la pratique professionnelle. * Participer aux études sur l’alimentation initiées par les instances fédérales ou d’autres institutions. * Développer des programmes éducationnels basés sur les évidences scientifiques et les bonnes pratiques. * Maîtriser le processus de gestion de projet. * Identifier les problématiques de santé et les individus, familles et groupes de population à risque. * Identifier les instances à solliciter pour promouvoir la santé par l’alimentation. * Maîtriser les techniques du marketing social pour l’élaboration de projets de prévention et de promotion de la santé. * Maîtriser la méthodologie et les outils permettant l’étude des comportements et des consommations alimentaires. * Intégrer les facteurs influençant le comportement et les consommations alimentaires dans l’analyse des résultats de l’étude des consommations alimentaires. * 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. » * Elaborer des conseils alimentaires et nutritionnels basés sur des recommandations valides et actuelles. * Réaliser et évaluer l’intervention fournie, diffuser les résultats et se positionner politiquement. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 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**   * Intégrer les politiques nationales et cantonales dans les programmes de prévention et promotion de la santé par l’alimentation. * Affirmer la place de la nutrition et de l’alimentation en tant que déterminant du bien-être et du bien vieillir. * Favoriser la mise en pratique des recommandations alimentaires dans la population et dans les entreprises de restauration hors domicile. * 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.). * Identifier les problématiques de santé et les individus, familles et groupes de population à risque. * 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. * Coordonner la mise en application des recommandations alimentaires de promotion de la santé et de durabilité dans le cadre du développement des produits alimentaires. * Assumer le leadership dans la promotion de la santé par l’alimentation et la nutrition préventive. * 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)  *\*Juger « réaliste » selon les opportunités dans le contexte du stage* |
| **FP1** |  |
| **FP2** |  |
| **FP3** |  |