



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**



PORTFOLIO DE L'ÉTUDIANT

DIÉTÉTICIEN NUTRITIONNISTE

L'ÉTUDIANT

Nom :

Prénom :

@ :

Institut de formation :

Promotion : /

Formateur responsable du suivi pédagogique de l'étudiant

Nom :

Prénom :

@ :



SOMMAIRE

Objectifs du portfolio	3
Le métier de diététicien nutritionniste	4
Mon parcours de stage	9
Mes objectifs de stage	10
Bilan intermédiaire de stage	11
Analyses de situations ou activités rencontrées	12
Bilan final de stage	15
Mes évaluations	16
ENSEIGNEMENT ET UE	28
ANNEXE 1 La charte de déontologie du Diététicien Nutritionniste	29
ANNEXE 2 Le guide de bonnes pratiques	32
ANNEXE 3 Le code international d'éthique et de bonnes pratiques pour les diététiciens nutritionnistes	35
ANNEXE 4 : Référentiel de compétences	37
ANNEXE 5 : Les Activités détaillées	59



LE PORTFOLIO DES STAGES EN DIÉTÉTIQUE

OBJECTIFS

Le portfolio vous appartient.

Il a une place centrale dans votre parcours de professionnalisation et vous permettra d'évaluer votre progression dans l'acquisition de vos compétences. Il sera le support de vos partages d'expériences avec les personnes ressources impliquées dans votre parcours de formation.

Il est destiné au suivi de **votre parcours de formation et à la capitalisation de vos éléments de compétences acquis** pour l'obtention du diplôme de Diététicien Nutritionniste.

Il fait le lien entre :

- Vos temps de formation en institut de formation
- Vos temps de formation en stage
- Votre réflexion professionnelle sur l'ensemble de vos apprentissages

Les objectifs du portfolio sont de favoriser :

Vos apprentissages : le portfolio va vous aider à développer vos compétences pour cela vous serez accompagnés sur le chemin de la professionnalisation, la responsabilisation et l'autonomie dans vos tâches.

Une démarche réflexive : votre réflexion sur vos expériences de stage sera au cœur de votre projet professionnel. Adopter une attitude réflexive est essentielle pour votre pratique future.

C'est un outil de lisibilité et un guide pour le tuteur et les professionnels qui encadrent
Cet outil permet à la fois,

- De réaliser **une évaluation de chacun des stages** alimentée par vous-même, le tuteur et le formateur référent du stage
- De faire **des bilans de stage**, avec le formateur responsable de votre suivi pédagogique et/ou avec votre tuteur à l'aide des grilles de synthèse
- D'effectuer **un bilan de fin de formation**

Les grilles vous permettront d'apprécier vos acquis, votre progression et de fixer, en relation avec votre tuteur et votre formateur, des objectifs d'amélioration ou d'apprentissage complémentaires. Ces grilles sont remplies par vous et votre tuteur de stage après un temps d'entretien, avec ce dernier ; Le but étant de faire émerger l'analyse réflexive des pratiques et de renforcer ainsi vos apprentissages. Sont évalués vos acquis et les axes d'améliorations.



LE METIER DE DIÉTÉTIICIEN NUTRITIONNISTE

LA DÉFINITION DU MÉTIER

Le diététicien est un professionnel de santé. Il est le garant de la qualité de la démarche de soin diététique et il appuie son activité sur des bases scientifiques. Cette démarche intègre les dimensions biomédicales, socio-économiques, psychologiques, culturelles, culturelles et environnementales au regard des pratiques alimentaires.

Quel que soit son exercice, dans le cadre d'un travail pluridisciplinaire, il élabore en autonomie le diagnostic diététique et les modalités de la mise en œuvre des soins diététiques, de l'éducation et de la prévention diététiques, intégré dans un programme de soin global.

Le diététicien participe à l'adaptation de l'alimentation dans le but de garantir la couverture des besoins nutritionnels d'une personne ou d'un groupe afin d'améliorer ou préserver la santé.

Il collabore avec l'ensemble des professionnels de santé (médicaux et paramédicaux) et autres professionnels. Il intervient dans le cadre d'un partenariat privilégié avec les médecins et notamment les médecins nutritionnistes.

La [Loi N° 2007-127 du 30 janvier 2007](#) qui modifie le Code de la Santé Publique fixe les points suivants pour les diététiciens nutritionnistes :

DÉFINITION DE LA PROFESSION

Art. L 4371-1 - Est considérée comme exerçant la profession de diététicien toute personne qui, habituellement, dispense des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation, par l'établissement d'un bilan diététique personnalisé et une éducation diététique adaptée.

Les diététiciens contribuent à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition.

EXERCICE DE LA PROFESSION

Art. L. 4371-2 - Seules peuvent exercer la profession de diététicien et porter le titre de diététicien, accompagné ou non d'un qualificatif, les personnes titulaires du diplôme d'État mentionné à l'article L. 4371-3 ou titulaires de l'autorisation prévue à l'article L. 4371-4.

Art. L. 4371-6 - Dérogations d'exercice du métier pour les personnes pouvant continuer à exercer le métier de diététicien.

Le terme de « nutritionniste » est un qualificatif qui ne définit pas une profession. Ce qualificatif peut être utilisé par toute personne (médecin, ingénieur, diététicien, etc.) ayant une formation en nutrition. C'est le choix de l'AFDN que d'associer ce qualificatif au titre de diététicien. Ce geste s'inscrit dans une volonté de signifier que la pratique et l'art de la diététique se fondent sur les sciences nutritionnelles au sens large.

DIPLÔME D'ÉTAT FRANÇAIS

Art. L. 4371-3 - Le diplôme mentionné à l'article L. 4371-2 est le diplôme d'État français de diététicien. Les modalités de la formation, ses conditions d'accès, ses modalités d'évaluation ainsi que les conditions de délivrance du diplôme d'État sont fixées par voie réglementaire.

La dénomination D.E (Diplôme d'État) n'est cependant pas applicable pour les diplômés actuels délivrés par le ministère de l'Éducation Nationale/Enseignement supérieur, de l'innovation et de la recherche et dont la durée de formation est de 2 ans :

- Brevet de Technicien supérieur en Diététique (B.T.S.)
- Diplôme universitaire en génie biologique option Diététique (D.U.T.)

En l'absence de décret, le diplôme d'État demeure une coquille vide et n'existe pas. Il ne fait donc aucun sens d'ajouter la dénomination « DE » à la suite du titre de diététicien obtenu par l'un ou l'autre des diplômes de BTS ou DUT. Néanmoins, les titulaires de ces diplômes peuvent exercer sans aucun problème.

ETHIQUE ET DÉONTOLOGIE

En l'absence de code de déontologie inséré au Code de Santé publique pour la profession, l'AFDN a élaboré :

- **une charte de déontologie du diététicien nutritionniste** (Annexe1)
- **un guide de bonnes pratiques** (Annexe2)

Par ailleurs, un code international d'éthique a été élaboré par les professionnels afin de définir des valeurs et standards moraux idéaux et d'harmoniser les pratiques de la profession :

- **Code international d'éthique et de bonnes pratiques pour les diététiciens** (Annexe3)

9 ACTIVITÉS ONT ÉTÉ DÉFINIES POUR L'EXERCICE DU MÉTIER :

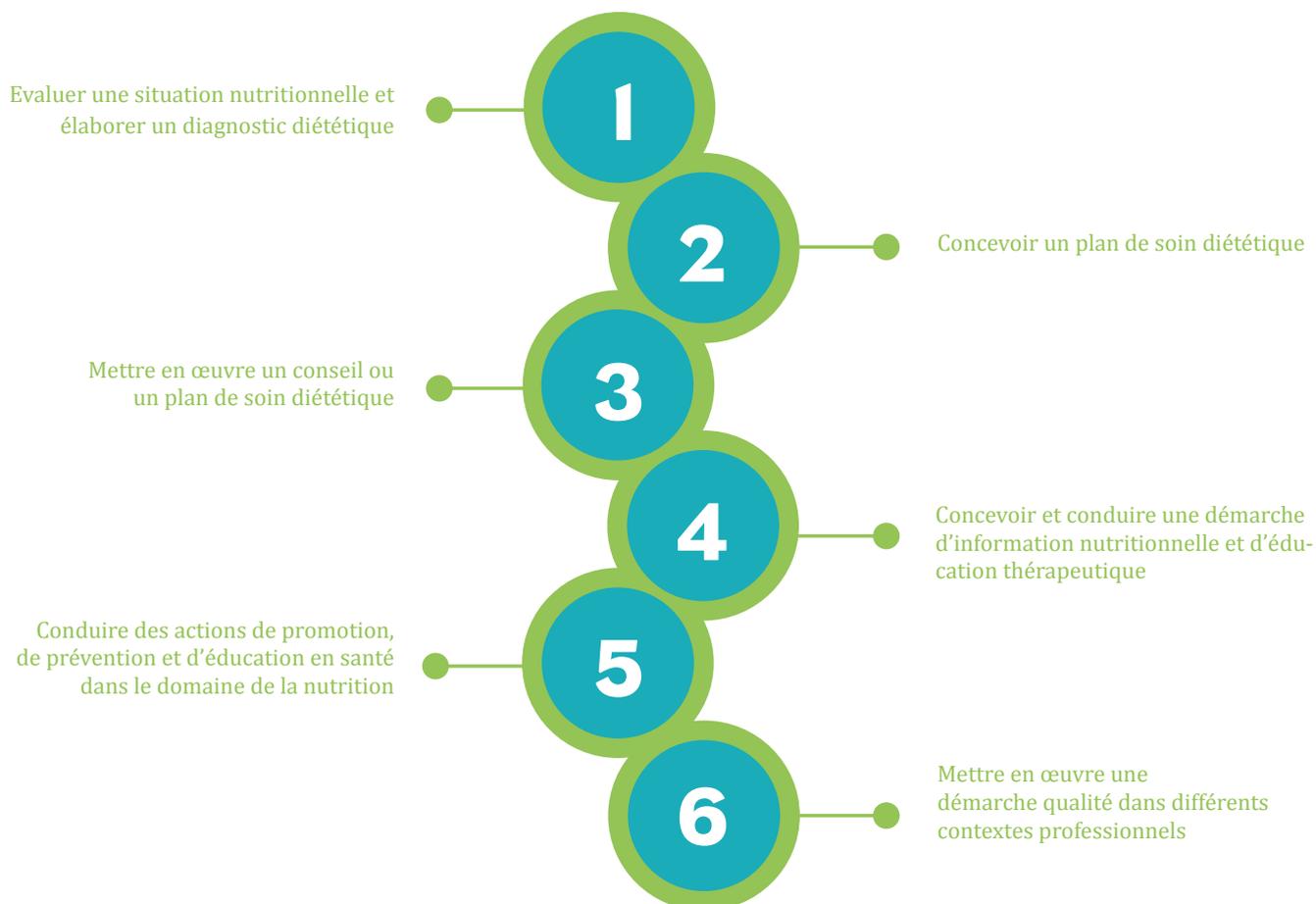
1. Recueil d'informations visant l'évaluation de la situation nutritionnelle et l'élaboration du bilan diététique et du diagnostic diététique
2. Réalisation de soins diététiques individualisés
3. Education en santé dans le champ de la nutrition et éducation thérapeutique en nutrition
4. Réalisation et suivi d'interventions en prestation alimentaire collective
5. Organisation et coordination des activités en diététique et nutrition en collaboration avec les autres professionnels
6. Gestion des ressources
7. Veille professionnelle et amélioration de ses pratiques professionnelles
8. Recherche appliquée à l'alimentation et la nutrition humaine
9. Formation et information des professionnels et des futurs professionnels

CHAMP D'INTERVENTION

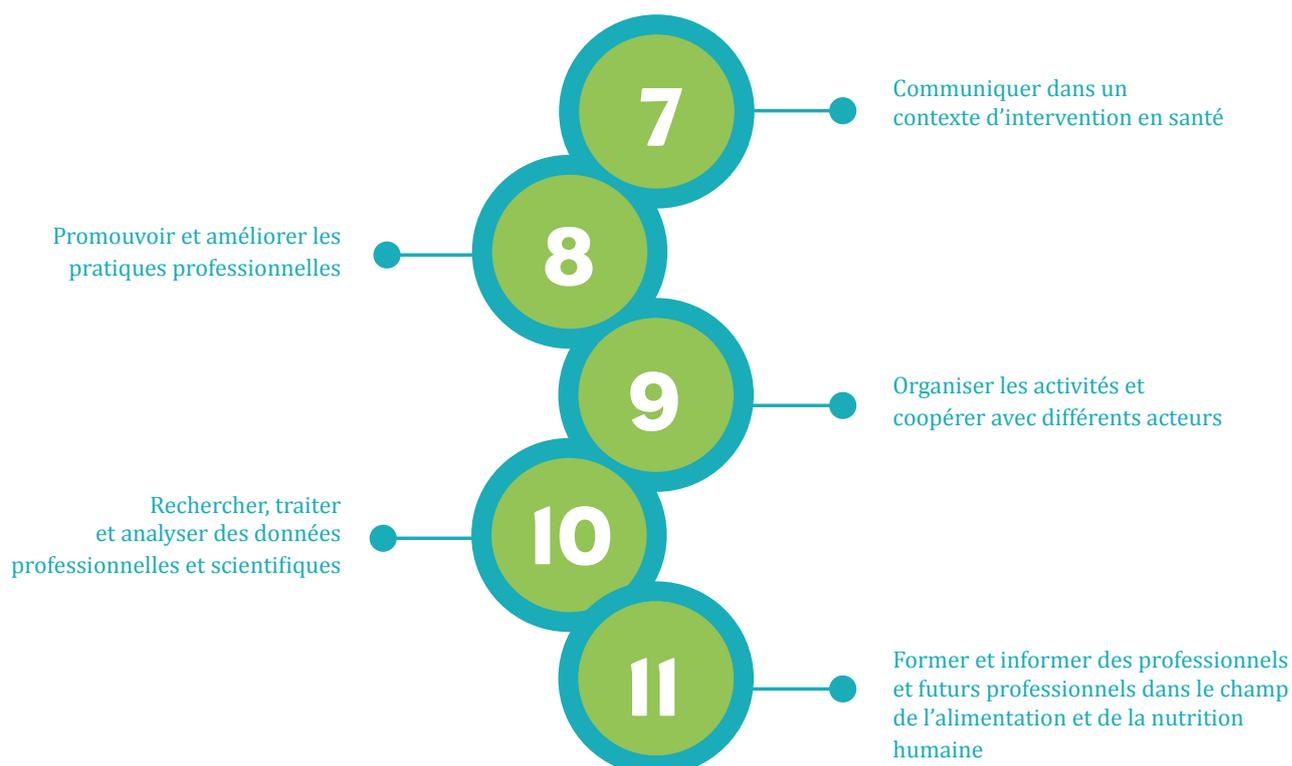
Le champ d'exercice des diététiciens nutritionnistes est très large, ils interviennent dans les secteurs des soins, de la santé publique avec des activités éducatives, informatives et de conseils. Les diététiciens nutritionnistes interviennent aussi dans les domaines de la restauration collective et commerciale ainsi que dans l'agroalimentaire.

L'AFDN IDENTIFIE 11 COMPÉTENCES POUR L'EXERCICE PROFESSIONNEL

Compétences spécifiques, « cœur de métier »



Compétences transverses, communes à certaines professions paramédicales et qui doivent être validées pour le métier de diététicien nutritionniste :





LE RÔLE DES ACTEURS

LE MAITRE DE STAGE

Le maître de stage est responsable de l'organisation et du suivi de l'encadrement de l'étudiant en stage.

Accueille et intègre l'étudiant :

- Apporte toutes les informations nécessaires sur le lieu de stage et organise le parcours à suivre par l'étudiant.
- Présente l'étudiant aux équipes et s'assure de son intégration.
- Permet à l'étudiant de se positionner dans le lieu de stage.

Assure le suivi de la formation et l'étudiant :

- S'assure de la qualité de l'encadrement de proximité.
- Règle les difficultés éventuelles.

LE TUTEUR

Le tuteur est responsable de l'encadrement pédagogique en stage.

- Assure un accompagnement pédagogique.
- Reçoit l'étudiant et lui remet le livret d'accueil et d'encadrement
- Lors de l'entretien d'accueil, évalue le niveau d'apprentissage en prenant connaissance du portfolio (bilan des acquis, des objectifs de stage...).
- Évalue sa progression lors des entretiens réguliers et propose des réajustements
- Répond aux questions des étudiants.

Assure l'évaluation des compétences acquises :

- Identifie les points forts et les axes d'améliorations
- Aide l'étudiant à s'auto évaluer

L'ÉTUDIANT

Il construit progressivement ses compétences en interaction avec l'ensemble des professionnels :

- Prépare son stage en formulant des objectifs précis pour chaque stage.
 - Se présente à tous les professionnels du stage
- Renseigne son portfolio et le partage avec les professionnels.
 - Mesure sa progression et réajuste ses objectifs.
- S'implique dans toutes les situations d'apprentissage.
 - Mobilise et développe ses savoirs professionnels.
- Analyse sa contribution dans les situations de travail

L'ÉTUDIANT

Il construit progressivement ses compétences en interaction avec l'ensemble des professionnels :

- Prépare son stage en formulant des objectifs précis pour chaque stage.
 - Se présente à tous les professionnels du stage
- Renseigne son portfolio et le partage avec les professionnels.
 - Mesure sa progression et réajuste ses objectifs.
- S'implique dans toutes les situations d'apprentissage.
 - Mobilise et développe ses savoirs professionnels.
- Analyse sa contribution dans les situations de travail

LE PROFESSIONNEL DE PROXIMITÉ

Assure le suivi :

- Organise les activités d'apprentissage de l'étudiant, en lien avec les éléments du référentiel de compétences.
- Questionne, explique, montre, mène des activités en duo et laisse progressivement l'étudiant mener des activités en autonomie.
- Guide, indique ce qui est conforme aux bonnes pratiques et ce qui doit être amélioré.
- Explique les risques, réglementation, sécurité...
- Contribue au suivi de l'étudiant par des contacts réguliers avec le tuteur.

LE FORMATEUR RÉFÉRENT DU STAGE

- Assure la coordination avec l'établissement d'accueil.
- Accompagne les équipes dans l'utilisation du référentiel de compétences et des outils de suivi de la formation.
- Contribue à la formation clinique de l'étudiant et à l'analyse de ses pratiques
- Communique avec le tuteur et le maître de stage afin de suivre le parcours de l'étudiant.
- Organise des rencontres avec les étudiants sur les lieux de stage ou dans le centre de formation.
- Régule les difficultés éventuelles.

MON PARCOURS DE STAGE

Vous notez ici les stages que vous avez effectués

ST

SC

SO

SD

SG

stage en milieu thérapeutique

stage en collectivités

stage optionnel

stage de découverte de milieu professionnel

stage de gestion

TYPES DE STAGE	LIEU DE STAGE	DATES DE STAGE	NUMÉRO DU STAGE
		du : ____ / ____ / ____ au : ____ / ____ / ____	
		du : ____ / ____ / ____ au : ____ / ____ / ____	
		du : ____ / ____ / ____ au : ____ / ____ / ____	
		du : ____ / ____ / ____ au : ____ / ____ / ____	
		du : ____ / ____ / ____ au : ____ / ____ / ____	
		du : ____ / ____ / ____ au : ____ / ____ / ____	

POINTS FORTS ACQUIS EN FORMATION :

POINTS FORTS À APPROFONDIR :

OBJECTIFS DE L'ÉTUDIANT EN DÉBUT DE STAGE :

OBJECTIFS REVUS ET DISCUTÉS

AVEC LE TUTEUR AVANT LA FIN DE LA PREMIÈRE SEMAINE DE STAGE :

OBJECTIFS À D'AUTRES MOMENTS DU STAGE :

Il est demandé 2 situations et/ou activités à analyser par l'étudiant, selon le modèle suivant pour un stage de 5 semaines

L'étudiant choisit une situation professionnelle qui suscite un questionnement tel que : pourquoi, pour quelle demande, comment, en quoi, à quelles connaissances fait-on appel, quelles habiletés ont été nécessaire ... ?

L'étudiant présente cette situation avec les détails pertinents pour construire la problématique, proposer des hypothèses, rechercher des connaissances appropriées, poser d'autres questions...

S'il est important que l'étudiant questionne la pratique des professionnels, il est essentiel qu'il se questionne sur sa propre pratique.

L'étudiant peut réaliser l'analyse sur un document annexe.

LIÈRE SITUATION OU ACTIVITÉ :

Lieu : _____

Présentation de la situation vécue ou de l'activité réalisée par l'étudiant :

Remarques et questionnement :

Difficultés, points à approfondir, réajustements envisagés :

Analyses, recherches de connaissances appropriées, propositions d'hypothèses :

2 ÈME SITUATION OU ACTIVITÉ :

Lieu : _____

Présentation de la situation vécue ou de l'activité réalisée par l'étudiant :

Remarques et questionnement :

Difficultés, points à approfondir, réajustements envisagés :

Analyses, recherches de connaissances appropriées, propositions d'hypothèses :

EXEMPLE DE SITUATION APPRENANTE OU ACTIVITÉ RÉALISÉE

PERMETTANT DE GÉNÉRER UNE COMPÉTENCE :

Attention, ce document n'est pas un compte-rendu de consultation destiné au dossier médical. Il vise plutôt à vous aider à la conduite d'une attitude réflexive, et avant cela, à vous interroger en amont sur la situation que vous vous apprêtez à vivre (seule, avec votre tuteur ou un professionnel de proximité).

LIÈRE SITUATION OU ACTIVITÉ :

Lieu : CHU, service d'Hépatogastro-entérologie

Présentation de la situation vécue ou de l'activité réalisée par l'étudiant :

Femme de 18 ans hospitalisée en Hôpital de jour (HDJ) pour la réalisation de son traitement par REMICADE dans le cadre d'une maladie de Crohn en rémission après une poussée récente.

Remarques et questionnement :

Générales : A mon stade dans ce stage (2ème semaine de mon premier stage en milieu thérapeutique), je ne mobilise uniquement la compétence 1 : « recueillir et organiser des informations pour établir un diagnostic diététique ».

Contextuelles : je peux être confronté à une difficulté d'acceptation de la maladie, à une patiente pas encline à la communication et renfermée (la consultation est demandée par un médecin), ou encore présente de la colère.

État des connaissances : j'ai besoin de connaître la physiopathologie de la dénutrition (vu en cours) / la maladie de Crohn (vu en cours) / les conséquences digestives de la maladie de Crohn (expliquées par le diététicien) / le traitement de la patiente (expliqué par le diététicien)

Difficultés, points à approfondir, réajustements envisagés :

Après la consultation, je peux dire que :

- le stade motivationnel est « contemplatif » (« je sais, oui...mais) et a rendu difficile la consultation. Comment faire à ce stade pour avancer dans la prise en soin ?
- Question des probiotiques abordée par la patiente et à laquelle je n'ai pas su répondre
- La patiente trouvait toujours une bonne raison de dire que les solutions proposées n'étaient pas adaptées (« oui, mais... »).

Analyses, recherches de connaissances appropriées, propositions d'hypothèses :

- J'ai pris en compte quel(s) point(s) clef(s) suivants :

Les croyances d'ordre alimentaire (« les légumineuses me déclenchent des poussées »)

Les restrictions volontaires (qui appauvrissent au fil des années le répertoire alimentaire et favorisent les carences)

La dénutrition qui peine à se corriger après une poussée sévère

- J'ai su préconiser des compléments oraux dans leur choix et leur posologie de façon négociée avec la patiente

- Stade motivationnel « contemplatif » (« je sais, oui...mais) qui a rendu difficile la consultation. Comment faire à ce stade pour avancer dans la prise en soin ?

- Lire les dernières recommandations en matière d'alimentation en cas de MICI (ESPEN 2017 par exemple)

- Me renseigner sur les techniques de communication pour mieux entrer en relation avec le patient : il ne faut pas proposer les solutions mais faire en sorte que la patiente les trouve elle-même (motivation intrinsèque), ou encore il faut savoir adapter notre discours et notre manière de faire en fonction des patients. Nos objectifs ne sont toujours les leurs (démarche d'éducation thérapeutique).



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**

À remplir par l'étudiant, avec le tuteur de stage.
Vous cochez le niveau d'acquisition par critère.
Les indicateurs présentés en annexe "Référentiel de
compétences" précisent à partir de quels éléments le
critère peut être validé.

MES ÉVALUATIONS : SYNTHÈSE DES ACQUISITIONS DES COMPÉTENCES EN STAGE

	STAGE N° : DATES : du : ___/___/___ au : ___/___/___	STAGE N° : DATES : du : ___/___/___ au : ___/___/___	STAGE N° : DATES : du : ___/___/___ au : ___/___/___	STAGE N° : DATES : du : ___/___/___ au : ___/___/___
	non mobilisé	non mobilisé	non mobilisé	non mobilisé
	acquis	acquis	acquis	acquis
	non mobilisé	non mobilisé	non mobilisé	non mobilisé
	acquis	acquis	acquis	acquis
COMPÉTENCE 1 - Evaluer une situation nutritionnelle et élaborer un diagnostic diététique				
• Pertinence des données recueillies et sélectionnées en regard de la situation nutritionnelle de la personne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Hiérarchisation des informations recueillies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Conformité et pertinence du choix et de l'utilisation des outils d'évaluation et de mesure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Justesse dans l'identification des risques nutritionnels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Cohérence du diagnostic diététique établi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPÉTENCE 2 - Concevoir un plan de soin diététique				
• Pertinence du contenu du plan de soin diététique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Cohérence du plan proposé avec les finalités globales et les objectifs spécifiques du soin diététique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Qualité du choix des produits, des denrées et des préparations culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pertinence de la planification de l'intervention	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPÉTENCE 3 - Mettre en œuvre un plan de soin diététique				
• Respect des règles de bonne pratique en diététique et de l'éthique professionnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pertinence dans la mise en œuvre du soin diététique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pertinence de l'adaptation du soin diététique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pertinence de l'évaluation, du suivi et de la traçabilité du soin diététique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPÉTENCE 4 - Concevoir et conduire une démarche d'éducation thérapeutique nutritionnelle (ETN)				
• Fiabilité et pertinence des informations recueillies et sélectionnées pour élaborer le diagnostic diététique éducatif	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pertinence du diagnostic éducatif et de la définition des objectifs pédagogiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pertinence de la démarche d'ETN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pertinence des modalités de mise en œuvre des actions et démarches d'ETN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Conformité de l'évaluation aux objectifs et à la démarche mis en œuvre d'ETN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPÉTENCE 5 - Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation en santé dans le domaine de la nutrition				
• Fiabilité et pertinence des informations recueillies et sélectionnées avec les objectifs poursuivis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pertinence de l'analyse des besoins et de la définition des objectifs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pertinence de la démarche et des actions proposées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Conformité des modalités de mise en œuvre des actions et démarches avec les bonnes pratiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Conformité des modalités de mise en œuvre des actions et démarches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	STAGE N° : _____ DATES : du : ____/____/____ au : ____/____/____	STAGE N° : _____ DATES : du : ____/____/____ au : ____/____/____	STAGE N° : _____ DATES : du : ____/____/____ au : ____/____/____	STAGE N° : _____ DATES : du : ____/____/____ au : ____/____/____
	non mobilisé	non mobilisé	non mobilisé	non mobilisé
	acquis	acquis	acquis	acquis
COMPÉTENCE 6 - Mettre en œuvre une démarche qualité dans différents contextes professionnels				
<ul style="list-style-type: none"> • Pertinence dans l'application des règles de qualité, de traçabilité, de sécurité • Conformité des pratiques aux principes et règles des différentes vigilances • Fiabilité de la traçabilité des événements indésirables et suivi des modifications • Conformité de la sélection des denrées et des préparations • Cohérence dans les démarches d'analyse de la qualité • Pertinence des actions mises en œuvres 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPÉTENCE 7 - Communiquer dans un contexte d'intervention en santé				
<ul style="list-style-type: none"> • Pertinence de l'analyse de la situation relationnelle • Cohérence entre le mode de communication utilisé et la situation relationnelle • Qualité des relations mises en œuvre dans le contexte d'intervention • Qualité de la participation et de l'adhésion du patient 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPÉTENCE 8 - Promouvoir et améliorer les pratiques professionnelles				
<ul style="list-style-type: none"> • Pertinence de l'analyse de la pratique professionnelle • Pertinence de la démarche d'analyse des interventions • Cohérence des propositions d'amélioration 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence professionnelle non évaluable pendant le cursus de formation				
COMPÉTENCE 9 - Organiser les activités et coopérer avec différents acteurs				
<ul style="list-style-type: none"> • Conformité aux règles d'hygiène, de sécurité, d'accessibilité dans les locaux et matériels • Conformité aux règles de gestion en vigueur • Pertinence des modalités de coopération et de collaboration mises en œuvre • Conformité des actions mises en place pour la répartition des activités et des compétences 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPÉTENCE 10 - Rechercher, traiter et analyser des données professionnelles et scientifiques				
<ul style="list-style-type: none"> • Pertinence de l'objet de la recherche dans le cadre d'une problématique professionnelle • Pertinence de la problématique posée • Pertinence des données au regard d'une problématique posée • Qualité de la production 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPÉTENCE 11 - Former et informer des professionnels et futurs professionnels dans le champ de l'alimentation				
<ul style="list-style-type: none"> • Pertinence des informations prises en compte • Pertinence des actions conduites • Cohérence des actions conduites 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence professionnelle non évaluable pendant le cursus de formation				



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**

À remplir par l'étudiant, avec le tuteur de stage.
Vous cochez le niveau d'acquisition par critère.
Les indicateurs présentés en annexe "Référentiel de
compétences" précisent à partir de quels éléments le
critère peut être validé.

Stage n° : _____ Lieu : _____ Dates : _____

MON PARCOURS : ACQUISITION DES COMPÉTENCES

	BILAN INTERMÉDIAIRE				BILAN FINAL			
	non mobilisé	à améliorer	acquis		non mobilisé	non acquis	à améliorer	acquis
COMPÉTENCE 1 - Evaluer une situation nutritionnelle et élaborer un diagnostic diététique								
• Pertinence des données recueillies et sélectionnées en regard de la situation nutritionnelle de la personne	●	●	●		●	●	●	●
• Hiérarchisation des informations recueillies	●	●	●		●	●	●	●
• Conformité et pertinence du choix et de l'utilisation des outils d'évaluation et de mesure	●	●	●		●	●	●	●
• Justesse dans l'identification des risques nutritionnels	●	●	●		●	●	●	●
• Cohérence du diagnostic diététique établi	●	●	●		●	●	●	●
COMPÉTENCE 2 - Concevoir un plan de soin diététique								
• Pertinence du contenu du plan de soin diététique	●	●	●		●	●	●	●
• Cohérence du plan proposé avec les finalités globales et les objectifs spécifiques du soin diététique	●	●	●		●	●	●	●
• Qualité du choix des produits, des denrées et des préparations culinaires	●	●	●		●	●	●	●
• Pertinence de la planification de l'intervention	●	●	●		●	●	●	●
COMPÉTENCE 3 - Mettre en œuvre un plan de soin diététique								
• Respect des règles de bonne pratique en diététique et de l'éthique professionnelle	●	●	●		●	●	●	●
• Pertinence dans la mise en œuvre du soin diététique	●	●	●		●	●	●	●
• Pertinence de l'adaptation du soin diététique	●	●	●		●	●	●	●
• Pertinence de l'évaluation, du suivi et de la traçabilité du soin diététique	●	●	●		●	●	●	●
COMPÉTENCE 4 - Concevoir et conduire une démarche d'éducation thérapeutique nutritionnelle (ETN)								
• Fiabilité et pertinence des informations recueillies et sélectionnées pour élaborer le diagnostic diététique éducatif	●	●	●		●	●	●	●
• Pertinence du diagnostic éducatif et de la définition des objectifs pédagogiques	●	●	●		●	●	●	●
• Pertinence de la démarche d'ETN	●	●	●		●	●	●	●
• Pertinence des modalités de mise en œuvre des actions et démarches d'ETN	●	●	●		●	●	●	●
• Conformité de l'évaluation aux objectifs et à la démarche mis en œuvre d'ETN	●	●	●		●	●	●	●

	BILAN INTERMÉDIAIRE		BILAN FINAL			
	non mobilisé	à améliorer	acquis	non acquis	à améliorer	acquis
COMPÉTENCE 5 - Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation en santé dans le domaine de la nutrition						
• Fiabilité et pertinence des informations recueillies et sélectionnées avec les objectifs poursuivis	●	●	●	●	●	●
• Pertinence de l'analyse des besoins et de la définition des objectifs	●	●	●	●	●	●
• Pertinence de la démarche et des actions proposées	●	●	●	●	●	●
• Conformité des modalités de mise en œuvre des actions et démarches avec les bonnes pratiques	●	●	●	●	●	●
• Conformité des modalités de mise en œuvre des actions et démarches	●	●	●	●	●	●
COMPÉTENCE 6 - Mettre en œuvre une démarche qualité dans différents contextes professionnels						
• Pertinence dans l'application des règles de qualité, de traçabilité, de sécurité	●	●	●	●	●	●
• Conformité des pratiques aux principes et règles des différentes vigilances	●	●	●	●	●	●
• Fiabilité de la traçabilité des événements indésirables et suivi des modifications	●	●	●	●	●	●
• Conformité de la sélection des denrées et des préparations	●	●	●	●	●	●
• Cohérence dans les démarches d'analyse de la qualité	●	●	●	●	●	●
• Pertinence des actions mises en œuvre	●	●	●	●	●	●
COMPÉTENCE 7 - Communiquer dans un contexte d'intervention en santé						
• Pertinence de l'analyse de la situation relationnelle	●	●	●	●	●	●
• Cohérence entre le mode de communication utilisé et la situation relationnelle	●	●	●	●	●	●
• Qualité des relations mises en œuvre dans le contexte d'intervention	●	●	●	●	●	●
• Qualité de la participation et de l'adhésion du patient	●	●	●	●	●	●
COMPÉTENCE 8 - Promouvoir et améliorer les pratiques professionnelles						
• Pertinence de l'analyse de la pratique professionnelle						Compétence professionnelle non évaluable pendant le cursus de formation
• Pertinence de la démarche d'analyse des interventions						
• Cohérence des propositions d'amélioration						

	BILAN INTERMÉDIAIRE		BILAN FINAL	
	non mobilisé	à améliorer	non acquis	à améliorer
<p>COMPÉTENCE 9 - Organiser les activités et coopérer avec différents acteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conformité aux règles d'hygiène, de sécurité, d'accessibilité dans les locaux et matériels • Conformité aux règles de gestion en vigueur • Pertinence des modalités de coopération et de collaboration mises en œuvre • Conformité des actions mises en place pour la répartition des activités et des compétences 	●	●	●	●
<p>COMPÉTENCE 10 - Rechercher, traiter et analyser des données professionnelles et scientifiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pertinence de l'objet de la recherche dans le cadre d'une problématique professionnelle • Pertinence de la problématique posée • Pertinence des données au regard d'une problématique posée • Qualité de la production 	●	●	●	●
<p>COMPÉTENCE 11 - Former et informer des professionnels et futurs professionnels dans le champ de l'alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pertinence des informations prises en compte • Pertinence des actions conduites • Cohérence des actions conduites 	●	●	●	●
	Compétence professionnelle non évaluable pendant le cursus de formation			



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**

À remplir par l'étudiant en lien
avec les entretiens fait avec son Formateur référent
Vous cochez le niveau d'acquisition par critère.
Les indicateurs présentés en annexe "Référentiel de compétences"
précisent à partir de quels éléments le critère peut être validé.



MON PARCOURS : ACTIVITÉS DE SOINS



SEMESTRE : _____
 LIEU : _____
 DATES : _____
 du : ____/____/____
 au : ____/____/____

SEMESTRE : _____
 LIEU : _____
 DATES : _____
 du : ____/____/____
 au : ____/____/____

ACTIVITÉS

COMMENTAIRES

COMMENTAIRES

1- Recueil d'informations visant l'évaluation de la situation nutritionnelle et l'élaboration du bilan diététique

- Consultation de données concernant le contexte de l'intervention
- Entretien avec la personne et son entourage ou avec un groupe de personnes
- Réalisation de mesures et de calculs
- Réalisation du bilan diététique
- Réalisation du (des) diagnostic(s) diététique(s)

2- Réalisation de soins diététique individualisés et du diagnostic diététique

- Formalisation écrite d'un plan de soin diététique en lien avec la personne, son entourage et les professionnels concernés
- Formalisation écrite d'un programme de soin diététique personnalisé
- Mise en œuvre du soin diététique en lien avec la personne, son entourage et les professionnels concernés
- Réalisation des documents et interventions de fin de prise en charge

non pratiqué	à améliorer	acquis
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

non pratiqué	à améliorer	acquis
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

non pratiqué	à améliorer	acquis
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

SEMESTRE : _____
 LIEU : _____
 DATES : _____
 du : ____/____/____
 au : ____/____/____

SEMESTRE : _____
 LIEU : _____
 DATES : _____
 du : ____/____/____
 au : ____/____/____

ACTIVITÉS	COMMENTAIRES		COMMENTAIRES	
	non pratiqué	à améliorer	non pratiqué	à améliorer
3- Education en santé dans le champ de la nutrition et éducation thérapeutique en nutrition et du diagnostic diététique <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'actions d'information, de formation et d'éducation en santé dans le champ de la nutrition • Formalisation du bilan éducatif partagé (diagnostic éducatif) en équipe pluridisciplinaire • Formalisation des objectifs d'apprentissage • Réalisation de programmes d'éducation thérapeutique dans le domaine de la diététique en coordination avec les autres professionnels impliqués (Animation, conception, 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4- Réalisation et suivi d'interventions en prestation alimentaire collective <ul style="list-style-type: none"> • Recherche d'informations sur la collectivité, ses besoins et ses attentes • Formalisation des caractéristiques diététiques de l'alimentation • Mise en place d'une démarche qualité pour la prestation alimentaire collective • Suivi et contrôle des caractéristiques des produits alimentaires et de la traçabilité 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SEMESTRE : _____

LIEU : _____

DATES :

du : ____/____/____

au : ____/____/____

SEMESTRE : _____

LIEU : _____

DATES :

du : ____/____/____

au : ____/____/____

ACTIVITÉS**COMMENTAIRES****COMMENTAIRES****5- Organisation et coordination des activités en diététique et nutrition en collaboration avec les autres professionnels**

- Coordination des activités
- Gestion administrative
- Gestion du temps de l'activité professionnelle
- Enregistrement et transmission de données
- Interventions en réunions institutionnelles

non
praticqué amélioré

<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					

non
praticqué amélioré

<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					

6- Gestion des ressources

- Gestion et suivi des stocks
- Gestion des ressources humaines
- Gestion de la structure et suivi de la comptabilité, des budgets et de la trésorerie
- Gestion des locaux et des matériels de la structure

non
praticqué amélioré

<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					

non
praticqué amélioré

<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					

7- Veille professionnelle et amélioration de ses pratiques professionnelles

- Documentation et veille professionnelle
- Production de documents professionnels
- Développement professionnel continu
- Suivre de la pratique professionnelle
- Échanges avec les réseaux professionnels

non
praticqué amélioré

<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					

non
praticqué amélioré

<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					
<input type="radio"/>					

SEMESTRE : _____
 LIEU : _____
 DATES : _____
 du : ____/____/____
 au : ____/____/____

SEMESTRE : _____
 LIEU : _____
 DATES : _____
 du : ____/____/____
 au : ____/____/____

ACTIVITÉS	COMMENTAIRES		COMMENTAIRES	
	non pratiqué	à améliorer	non pratiqué	à améliorer
8- Recherche appliquée à l'alimentation et à la nutrition humaine <ul style="list-style-type: none"> • Documentation professionnelle • Recueil de données et production de documents professionnels et de recherche • Réflexions sur les pratiques professionnelles • Échanges avec les réseaux professionnels • Formation tout au long de la vie 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9- Formation et information des professionnels et des futurs professionnels <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'interventions dans les centres de formation à la diététique • Tutorat et encadrement des étudiants en cours de formation et accompagnement des nouveaux professionnels • Formation en nutrition et/ou alimentation destinés à ses pairs, à d'autres professionnels ou futurs professionnels • Diffusion d'informations permettant d'élaborer des matériels éducatifs, et de concevoir des programmes de formation • Apport de contributions dans les comités d'experts 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**

ENSEIGNEMENT ET UE

Ici seront listés les enseignements dispensés par les établissements de formation en termes d'Unités d'Enseignement (UE) et dans un schéma de cursus universitaire en 3 ans, c'est-à-dire pour l'obtention d'un grade licence (180 ECTS dans la nomenclature européenne). Ces enseignements devront être fixés par voie réglementaire.

Dans cette attente, la liste des enseignements demeurent ceux décrits par les référentiels des deux diplômes permettant actuellement l'accès au titre de diététicien : le DUT génie biologique santé option diététique et le BTS diététique.

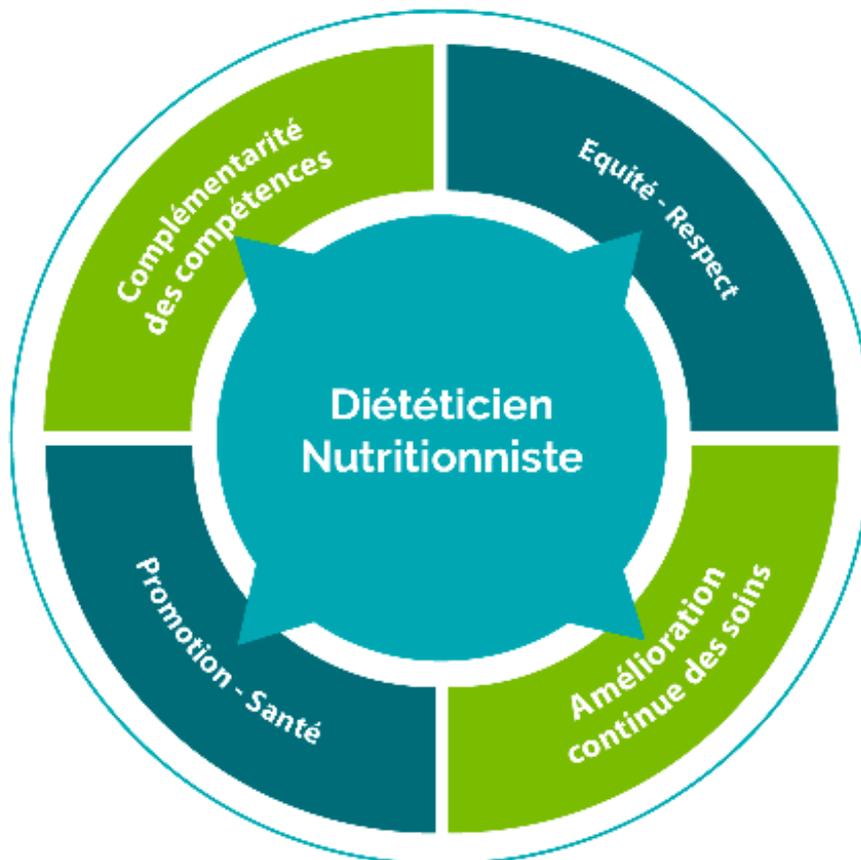


ANNEXE I : CHARTRE DE DÉONTOLOGIE DU DIÉTÉTICIEN NUTRITIONNISTE

Les adhérents de l'AFDN s'engagent à respecter cette Charte de déontologie pour promouvoir la santé par l'Alimentation et la Nutrition dans l'intérêt des personnes, au travers de pratiques professionnelles validées et appropriées.

Cette charte est construite autour de quatre axes centraux :

- 1. Respect des principes d'objectivité, d'équité, d'intégrité et de transparence.**
- 2. Promotion de la santé** et du bien-être des personnes par une alimentation adaptée, en proposant à tous les individus les possibilités d'optimiser pleinement leur potentiel santé.
- 3. Promotion et développement professionnel.**
- 4. Reconnaissance des compétences des autres professions travaillant au bénéfice de la santé des personnes et engagement à réaliser son **exercice professionnel en collaboration pluridisciplinaire.****



Cette charte comprend les principes sur lesquels se fonde le comportement de chaque diététicien nutritionniste dans ses pratiques, et ce, quel que soit le mode d'exercice. Elle trouve sa légitimité et s'appuie sur des réexions collectives et internationales, menées par l'AFDN

I- LE DIÉTÉTICIEN NUTRITIONNISTE S'ENGAGE À RESPECTER DES PRINCIPES D'OBJECTIVITÉ, D'ÉQUITÉ, D'INTÉGRITÉ ET DE TRANSPARENCE

Le diététicien nutritionniste doit, en toute circonstance, dans le cadre de son activité, respecter les principes d'objectivité, d'équité, d'intégrité et de transparence. Il respecte la législation en vigueur dans l'exercice de sa profession.

S'engageant à être un professionnel de santé objectif, le diététicien nutritionniste doit être capable de justifier ses actions à partir de recommandations scientifiques validées dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition.

Il s'engage :

- à se former de façon continue dans le respect des règles d'organisation et de prise en charge propres à son secteur d'activité, dans des conditions définies par décret en Conseil d'Etat
- à perfectionner ses connaissances et pratiques professionnelles. A assurer l'amélioration continue de la qualité et de la sécurité des soins ainsi que des prestations qu'il dispense, en prenant en compte l'évolution des connaissances et les avancées de l'activité professionnelle, des techniques et les compositions des aliments
- à évaluer ses pratiques et leur qualité sur la base des exigences de la présente charte.

Il se doit, pour toutes situations rencontrées, de mobiliser au mieux ses connaissances en matière de besoins nutritionnels des personnes et prenant en compte l'aspect psychologique, social, comportemental, culturel et culturel.

Le diététicien nutritionniste engage sur l'honneur sa responsabilité morale à travers tous ses actes. Il respecte un principe de transparence quant aux liens ou conflits d'intérêts qui peuvent le lier à des acteurs du champ des produits de santé ou des industries agroalimentaires : il rend public les avantages en nature ou en espèces qui lui sont procurés directement ou indirectement par des personnes, établissements, fondations, entreprises, sociétés ou organismes produisant ou commercialisant des produits à vocation sanitaire ou alimentaire destinés à l'homme.

Le diététicien nutritionniste exerce sa profession de façon indépendante vis-à-vis des autres professionnels. Il n'a pas à satisfaire des demandes de soin ou de prestations qu'il ne juge pas en adéquation avec la situation de la personne ou de la population.

2- LE DIÉTÉTICIEN NUTRITIONNISTE S'ENGAGE À PROMOUVOIR LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES PERSONNES PAR UNE ALIMENTATION ADAPTÉE, EN PROPOSANT À TOUS LES INDIVIDUS LES POSSIBILITÉS D'OPTIMISER PLEINEMENT LEUR POTENTIEL SANTÉ.

Le diététicien nutritionniste respecte la liberté de la personne et les choix personnels, en établissant une relation de confiance et faisant preuve d'empathie. Le secret professionnel s'impose au diététicien nutritionniste. Il se doit d'être un interlocuteur à l'écoute de la personne. Il se refuse donc de trahir la confiance de la personne en révélant ce qu'il a appris d'elle de manière non adaptée.

Le diététicien nutritionniste s'engage à garantir à ses différents interlocuteurs (patients, clients, collectivités, consommateurs et employeurs) des prestations appropriées au contexte. Il s'engage à assurer la transparence et l'intégrité de ses pratiques tout en respectant la liberté et les choix personnels de l'individu.

Le diététicien nutritionniste est au service de la personne et de sa santé. Il exerce sa mission dans le respect de la personne, en prenant en compte sa dignité, son intimité et ses ressources. Il se doit de comprendre et d'intégrer le contexte environnemental de la personne comme éléments déterminants de sa santé, mais aussi de ses choix et de ses capacités.

Avec la même conscience et sans discrimination, le diététicien nutritionniste s'engage à écouter, conseiller, éduquer ou soigner toutes les personnes et à dispenser les prestations les plus adaptées.

Il reconnaît qu'il a le devoir d'informer et d'expliquer ses observations, analyses et recommandations de façon

adaptée pour assurer la bonne compréhension du patient ou d'une population. Il se doit également de tout mettre en oeuvre, afin de l'informer des conséquences qui en découleraient et ou améliorer son état de santé.

Le diététicien nutritionniste respecte la liberté de la personne et ses choix personnels.

3- LE DIÉTÉTICIEN NUTRITIONNISTE S'ENGAGE À ADOPTER UNE POSTURE DE RESPONSABILITÉ VIS-À-VIS DE L'AVENIR DE LA PROFESSION POUR LA PROMOTION ET LE DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

Le diététicien nutritionniste s'engage à se former de façon continue et de perfectionner ses connaissances et pratiques professionnelles. Il pourra ainsi assurer l'amélioration continue de la qualité, de la sécurité des soins et des prestations qu'il dispense, en prenant en compte l'évolution et les avancées de l'exercice professionnel.

Le diététicien nutritionniste s'engage à exercer ses activités avec professionnalisme et compétence. Il doit s'appuyer sur des bases scientifiquement validées et reconnues.

Le diététicien nutritionniste s'engage à interpréter, appliquer et participer à la recherche pour améliorer les pratiques professionnelles, les appliquer et les diuser. Il s'engage à participer aux politiques nutritionnelles et aux actions de santé publique destinées aux populations et aux approches de prévention.

Il s'engage à promouvoir l'évolution et l'adaptation de sa formation initiale et continue. Il recherche également l'amélioration continue de ses compétences et pratiques pour accueillir et encadrer les stagiaires.

Le diététicien nutritionniste s'engage à se comporter avec loyauté envers ses confrères et à respecter le libre choix exercé par la personne ou les partenaires dans son choix du professionnel. Il s'engage à ne pas pratiquer sa profession comme un commerce et s'interdit tout procédé de publicité.

4- LE DIÉTÉTICIEN NUTRITIONNISTE RECONNAÎT LES COMPÉTENCES DES AUTRES PROFESSIONS TRAVAILLANT AU BÉNÉFICE DE LA SANTÉ DES PERSONNES ET S'ENGAGE À RÉALISER SON EXERCICE PROFESSIONNEL EN COLLABORATION PLURIDISCIPLINAIRE

Le diététicien nutritionniste reconnaît les compétences des autres professionnels. Il s'engage à travailler en partenariat avec eux au bénéfice de la santé des personnes. Il entretient avec les autres partenaires de son environnement des liens permanents de dialogue et de collaboration, d'un accompagnement transversal et pluridisciplinaire de la personne ou de la population.

Il s'engage à recourir ou faciliter le recours à l'intervention d'un médecin ou d'un autre professionnel partenaire, si l'état de santé de la personne ou de la population le nécessite.

Le diététicien nutritionniste s'engage à utiliser ses connaissances professionnelles pour améliorer ou maintenir la santé des personnes qui s'adressent à lui.

Il s'engage à ne pas entreprendre ou poursuivre des soins dans des domaines qui dépassent ses connaissances, son expérience, ses compétences ou les moyens dont il dispose.

Il assure à la personne le respect de son droit aux divers soins médicaux et s'engage à collaborer loyalement avec les autres professions partenaires dans le meilleur intérêt de la personne ou de la population.

Textes de référence :

- Loi 2007-127 du 30 janvier 2007 du CSP – Définition de la profession de diététicien
- Loi du 4/3/2002 – Droits du patient
- Loi du 13/8/2004 et Recos HAS 2005 – EPP
- Code International d'Éthique et de Bonnes Pratiques pour les Diététiciens – ICDA
- Article R4127-19 du CSP – interdisant commerce et publicité



ANNEXE 2 : LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES

LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES

MODALITÉS COMMUNES À TOUS LES MODES D'EXERCICE

Le mode d'exercice du diététicien est libéral ou salarié.

Le diététicien est responsable des prestations qu'il assure.

Afin de maintenir et d'améliorer sans cesse la qualité de cette prestation, il tient compte de l'évolution des sciences et des techniques, entretient et perfectionne ses connaissances ;

Le diététicien prête son concours aux actions d'éducation et d'information nutritionnelles entreprises par les autorités compétentes en vue de la protection de la santé.

Le diététicien est l'élément prépondérant dans les équipes pluridisciplinaires pour l'éducation nutritionnelle.

Il est le vecteur de l'information nutritionnelle et le vulgarisateur de celle-ci.

Il est le lien entre les équipes de recherche en matière nutritionnelle (travaux, études, publications spécialisées) et le grand public.

C'est un éducateur de Santé Publique.

Le diététicien n'accomplit que des actes professionnels relevant de sa compétence (en vertu du décret d'actes en vigueur).

Le diététicien veille à la dignité et à la qualité qu'exige son exercice professionnel. Il s'abstient, même en dehors de l'exercice de sa profession, de tout acte de nature à déconsidérer celle-ci.

Le diététicien ne peut aliéner son indépendance professionnelle sous quelque forme que ce soit.

Le diététicien est soumis au secret professionnel. Ce secret couvre tout ce dont il a eu connaissance dans l'exercice de sa profession, c'est à dire non seulement ce qui lui a été confié, mais aussi ce qu'il a vu, lu, entendu, constaté ou compris.

Le diététicien veille à la protection contre toute indiscretion de ses dossiers et des documents qu'il peut détenir concernant ses patients.

Lorsqu'il se sert de ses observations pour des publications scientifiques ou des exposés, dans tous les cas l'anonymat des personnes doit être respecté.

Le diététicien n'utilise pas de sa situation professionnelle pour tenter d'obtenir pour lui-même ou pour autrui un avantage ou un profit injustifié ou pour commettre un acte contraire à la probité.

IL S'INTERDIT :

- tout acte de nature à procurer à un patient un avantage matériel injustifié ou illicite,
- toute commission de quelque personne que ce soit, ou pour l'utilisation de matériels ou de technologies nouvelles,
- toute forme de connivence notamment avec des personnes exerçant une profession médicale ou paramédicale, des pharmaciens, des établissements de fabrication et de vente de produits ou d'appareils nécessaires à l'exercice de la profession, ainsi qu'avec tout établissement de soin.

Le diététicien veille à son discours nutritionnel aussi bien auprès d'un partenaire professionnel, que d'un média. Tout article de presse signé par un diététicien ou entretien radio ou télévisé, engage la profession. Le diététicien tient compte des conséquences que peuvent avoir ses interventions.

Tout diététicien qui cesse d'exercer est tenu d'en avvertir le ou les organismes représentatifs de la profession.

LE DIÉTÉTICIEN S'ENGAGE ENVERS LES PATIENTS

- A traiter avec la même conscience tous les patients, quelle que soit leur condition, leur nationalité, leur religion, leur réputation et les sentiments qu'ils lui inspirent. Il ne se départit jamais d'une attitude correcte envers son patient. Il respecte la dignité de celui-ci. Il ne s'immisce pas dans les affaires de famille.
- A respecter la volonté de la personne dans toute la mesure du possible.
- A accueillir tous les patients, qu'ils aient ou non un médecin traitant.
- A se mettre en rapport avec le médecin traitant en cas de pathologie définie.
- A appliquer la prescription médicale établie par le médecin prescripteur, et la limiter à ce qui est nécessaire.
- A travailler en étroite collaboration avec lui, et lui communiquer toute information susceptible de concourir à un meilleur état de santé, au suivi et à l'évolution de la prise en charge.
- A veiller à la protection contre toute indiscretion de ses fiches de soins et des documents qu'il peut détenir concernant les patients qu'il prendra en charge. Lorsqu'il a recours à des procédés informatiques, quelque soit le moyen de stockage des données, il prend toutes les mesures qui sont de son ressort pour en assurer la protection notamment au regard des règles du secret professionnel.
- A ne pas proposer aux personnes ou à leur entourage, comme salubre ou sans danger, un produit ou un procédé illusoire ou insuffisamment éprouvé.
- A formuler ses conseils avec toute la clarté nécessaire.
- A veiller à la bonne compréhension de ceux-ci par le patient et son entourage. Il s'efforcera d'obtenir la bonne exécution du traitement diététique ou des conseils fournis.
- A respecter le droit des personnes de s'adresser au professionnel de son choix.

LE DIÉTÉTICIEN S'ENGAGE ENVERS LES AUTRES PROFESSIONNELS DE SANTÉ ET PARTENAIRES PROFESSIONNELS :

- A être loyal et intègre. Il ne doit pas se rendre coupable d'abus de confiance ou de procédés déloyaux. Il respecte l'indépendance professionnelle de chacun.
- A ne pas calomnier, médire et se faire écho de propos pouvant nuire à l'exercice de leur profession. En cas de conflit, il accepte une démarche de conciliation.

LE DIÉTÉTICIEN PEUT ÊTRE SOLlicitÉ POUR PARTICIPER À UN COMITÉ D'ARBITRAGE.

Il est tenu d'accepter, sauf motif exceptionnel :

- A ne pas se faire remplacer que par un diététicien diplômé.
- A ne pas abaisser ses honoraires dans un intérêt de concurrence. Il est libre de donner gratuitement des conseils. Le détournement ou la tentative de détournement de clientèle est interdite. Tout partage d'honoraires est interdit.
- A exercer son activité en complémentarité avec les autres professionnels de santé ou partenaires (industriels..). Il collabore et les informe de ses démarches professionnelles mettant en évidence ses compétences en vue d'assurer un suivi nutritionnel satisfaisant.

PARTICULARITÉS

I. EXERCICE LIBÉRAL

L'exercice de la diététique foraine est interdit.

Les seules indications qu'un diététicien est autorisé à faire figurer à la porte de son cabinet (plaque professionnelle dim 25 par 30cm) sont ses : nom, prénom, titres et qualifications, numéro de téléphone, jours et heures de consultation éventuellement. Ces indications doivent être présentées avec discrétion, conformément aux usages des professionnels de santé.

Les seules indications qu'un diététicien est autorisé à mentionner sur ses imprimés professionnels, sur un annuaire (papier, Internet) sont :

- ses : nom, prénom, titres et qualifications, adresse et numéro de téléphone, fax et e-mail, horaires d'activité,
- le nom des associés, si le diététicien exerce en association avec d'autres diététiciens.
- Possibilité de faire apparaître son Numéro ADELI sur l'ensemble des documents du professionnel.

Le diététicien qui s'installe, qui change d'adresse ou se fait remplacer, peut procéder à deux insertions consécutives dans la presse.

Les honoraires du diététicien doivent être déterminés avec tact et mesure, en tenant compte de la nature des prestations données et des circonstances particulières.

Un diététicien n'est jamais en droit de refuser des explications sur ses notes d'honoraires ou le coût d'un traitement diététique.

Aucun mode de règlement ne peut être imposé aux patients.

IL EST INTERDIT :

- d'exercer la profession dans un local commercial et dans tout local où sont mis en vente des produits ou des appareils ayant un rapport avec son activité professionnelle.
- d'user de sa notoriété d'élus ou d'administrateurs pour accroître sa clientèle.
- d'utiliser tous les procédés directs ou indirects de réclame ou de publicité.

2. SALARIÉS

Le fait pour un diététicien d'être lié dans son exercice professionnel par un contrat ou un statut à un employeur privé, une administration, une collectivité ou tout autre organisme public ou privé,



ANNEXE 3 : CODE INTERNATIONAL D'ÉTHIQUE ET DE BONNES PRATIQUES

CODE INTERNATIONAL D'ÉTHIQUE ET DE BONNES PRATIQUES POUR LES DIÉTÉTIENS

APPROUVÉ PAR LES ASSOCIATIONS MEMBRES DE L'ICDA
LORS DU CONGRÈS INTERNATIONAL DE DIÉTÉTIQUE DE YOKOHAMA (JAPON) - SEPTEMBRE 2008
ADOPTÉ PAR L'EFAD (EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF DIETITIANS)
TRADUCTION AFDN

Les standards internationaux ne prétendent pas remplacer les standards nationaux qui existent, mais mettent par écrit les points importants que nous approuvons tous. Aussi les associations nationales de diététiciens qui ont leurs propres codes, peuvent continuer à travailler suivant l'idéologie exprimée au travers d'un code international largement approuvé. Ces standards représentent le socle commun de la diététique dans le monde. C'est ainsi que nous pensons pouvoir promouvoir la nutrition.

CODE INTERNATIONAL D'ÉTHIQUE

Les diététiciens exercent de façon juste et équitable pour améliorer la nutrition dans le monde

1. En étant compétents, objectifs et honnêtes dans leurs actions
2. En respectant tous les individus et leurs besoins
3. En collaborant avec les autres
4. En luttant pour une bonne alimentation pour la population
5. En ne nuisant pas
6. En adhérant aux standards de bonnes pratiques en nutrition et diététique

CODE INTERNATIONAL DE BONNES PRATIQUES EN DIÉTÉTIQUE

PRESTATION ET APPLICATION DU SAVOIR

1. Fournir des prestations de grande qualité en nutrition et diététique avec le meilleur rapport coût/efficacité
2. Fournir des prestations basées sur les attentes et les besoins d'une population ou d'un individu
3. Être capable de mettre en application les connaissances en nutrition et diététique et les intégrer à d'autres disciplines en sciences sociales et de santé
4. Travailler en collaboration avec d'autres professionnels afin d'intégrer la nutrition et la diététique dans toute démarche de soins quel que soit le contexte
5. Travailler en partenariat avec les patients et les usagers du service

DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES ET APPLICATION DE LA RECHERCHE

1. Interpréter, appliquer et participer ou générer des recherches pour améliorer la pratique
2. Développer un corpus unique de connaissances
3. Avoir une connaissance approfondie des aliments et de la nutrition humaine
4. Développer des pratiques basées sur des preuves

COMMUNICATION

1. Communiquer efficacement au travers de l'éducation nutritionnelle, de l'enseignement, de la formation et du développement des politiques et programmes en matière de nutrition
2. Plaider en faveur de la nutrition et la diététique, de la diminution de la faim dans le monde et de la plus-value des prestations nutritionnelles
3. Défendre et promouvoir la profession de diététicien

QUALITÉ DE LA PRATIQUE

1. Evaluer systématiquement la qualité des pratiques et les ajuster en fonction des résultats de cette évaluation
2. S'engager dans une démarche continue d'amélioration des pratiques
3. Maintenir en permanence le niveau des compétences pratiques

MAINTIEN DU NIVEAU DE COMPÉTENCE ET RESPONSABILITÉ PROFESSIONNELLE

1. Garantir un niveau de responsabilité vis-à-vis du public
2. Assumer la responsabilité de garant de la conformité des pratiques en regard de la législation
3. Maintenir un niveau de compétence en étant responsable pour ce qui concerne la formation continue et le développement personnel



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCES DÉTAILLÉES

COMPÉTENCE 1 : Evaluer une situation nutritionnelle et élaborer un diagnostic diététique

1. Analyser la demande, les attentes et les besoins dans le domaine nutritionnel
2. Analyser les comportements, évaluer les consommations alimentaires
3. Identifier et analyser les données cliniques et contextuelles et les principaux examens complémentaires permettant d'évaluer la situation nutritionnelle
4. Analyser l'impact des caractéristiques et des contraintes de l'environnement sur la situation nutritionnelle
5. Evaluer les besoins nutritionnels spécifiques d'une personne ou d'un groupe de personnes
6. Identifier et prendre en compte les éléments de la prescription médicale et du dossier du patient ayant un impact sur la situation nutritionnelle de la personne
7. Synthétiser les données recueillies pour réaliser un bilan diététique
8. Analyser et interpréter les données afin d'élaborer un diagnostic diététique
9. Communiquer avec les autres personnels de santé et les personnes impliquées dans la prise en charge

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Pertinence des données recueillies et sélectionnées en regard de la situation nutritionnelle de la personne	<ul style="list-style-type: none"> ·Les besoins, les demandes et les attentes de la personne ou du groupe de personnes sont pris en compte ·Les données du dossier de la personne et, le cas échéant de la prescription médicale, sont prises en compte ·Les éléments significatifs liés à la personne et à son environnement, à ses difficultés de santé et à son niveau d'autonomie dans le domaine de l'alimentation sont identifiés ·Les informations recueillies sont ciblées par rapport aux caractéristiques et à la situation de la personne ou d'un groupe de personnes ·Les facteurs favorisants ou limitants en lien avec la situation de la personne et de son environnement ainsi que son état psychologique pour la prise en charge de sa nutrition sont identifiés ainsi que leurs impacts ·Les informations recueillies sont en adéquation avec la situation donnant lieu à l'évaluation ·Les informations sont justes et fiables, vérifiées par la diversité des sources et le croisement des données (signes cliniques et biologiques, comportements, apports, consommations alimentaires, besoins nutritionnels, paramètres biologiques, antécédents, traitements en cours ou à venir...)
2. Hiérarchisation des informations recueillies	<ul style="list-style-type: none"> · Les informations prioritaires et non prioritaires pour l'élaboration du bilan diététique sont identifiées Les informations prioritaires et non prioritaires pour l'élaboration du bilan diététique sont identifiées Les informations sont hiérarchisées au regard de la situation, de la demande, des caractéristiques de la personne, de son environnement et de la prescription médicale Les informations sont hiérarchisées au regard de la situation, de la demande, des caractéristiques de la personne, de son environnement et de la prescription médicale
3. Conformité et pertinence du choix et de l'utilisation des outils d'évaluation et de mesure	<ul style="list-style-type: none"> ·Le recueil des informations est réalisé dans le respect des recommandations professionnelles ·Le déroulement de l'entretien est adapté à la situation ·Les tests, mesures et observations sont réalisés en conformité avec les bonnes pratiques définies dans les recommandations des sociétés savantes et de la HAS ·Les outils et documents de référence utilisés pour évaluer les besoins et l'état nutritionnels sont adaptés à la situation de la personne ou du groupe de personnes ·Les raisons du choix de ces outils et documents de référence sont argumentées
4. Justesse dans l'identification des risques nutritionnels	<ul style="list-style-type: none"> ·Les comportements et situations à risque nutritionnel pour la santé de la personne, notamment au regard de la situation clinique, sociale, psychologique, économique et des pratiques alimentaires, sont identifiés et expliqués ·Les risques nutritionnels sont identifiés et priorités
5. Cohérence du diagnostic diététique établi	<ul style="list-style-type: none"> ·L'analyse des informations recueillies au cours des différentes évaluations est cohérente et le raisonnement est construit, argumenté et logique ·Le diagnostic posé fait le lien entre les éléments recueillis et analysés et les références scientifiques dans les domaines de la nutrition et de la diététique ·Les connaissances et références utilisées sont précisées



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE 2 : Concevoir un plan de soin diététique

1. Analyser les éléments du diagnostic diététique pour élaborer un plan de soin diététique
2. Définir les objectifs du plan de soin diététique et les prioriser à court, moyen et long termes
3. Etablir un programme de soin diététique : choisir et planifier les actions du plan de soin en lien avec la personne, le groupe de personnes et les autres professionnels et les recommandations nutritionnelles en vigueur
4. Identifier les ressources et moyens nécessaires à la mise en œuvre du programme de soin diététique
5. Définir les modalités d'alimentation répondant aux besoins nutritionnels de la personne ou du groupe
6. Analyser les propriétés nutritionnelles des denrées et des préparations culinaires en lien avec les objectifs diététiques
7. Définir les critères nutritionnels des denrées et des préparations nécessaires à la mise en œuvre des objectifs diététiques
8. Identifier les caractéristiques, indications et contre-indications des produits de nutrition orale et entérale, adaptés aux besoins d'une personne ou d'un groupe de personnes et les conseiller dans le cadre d'une prescription médicale
9. Identifier les caractéristiques des produits de nutrition parentérale ou d'immuno-nutrition en vue d'adapter les apports nutritionnels associés
10. Définir les indicateurs d'évaluation et de suivi du soin diététique

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Pertinence du contenu du plan de soin diététique	<ul style="list-style-type: none"> ·Le plan et le programme de soin sont en adéquation avec le diagnostic diététique posé et la situation de la personne ·Le plan comporte des objectifs, des actions, des indicateurs d'évaluation et de suivi ·Les objectifs du programme de soin sont priorisés ·Les actions prévues sont en adéquation avec le contexte et les ressources de la personne et respectent les recommandations nutritionnelles en vigueur ·Les choix et les priorités définis sont expliqués et justifiés ·Les réajustements nécessaires sont argumentés
2. Cohérence du plan proposé avec les finalités globales et les objectifs spécifiques du soin diététique	<ul style="list-style-type: none"> ·Les finalités du soin diététique sont identifiées ·Les objectifs sont cohérents avec les finalités du soin ·Les risques nutritionnels éventuels sont repérés et les moyens d'y remédier sont expliqués ·Le plan proposé est expliqué et argumenté
3. Qualité du choix des produits, des denrées et des préparations culinaires	<ul style="list-style-type: none"> ·Les modalités d'alimentation (voies d'administration, textures, positions, ration, répartition...) proposées sont adaptées aux besoins nutritionnels de la personne ou du groupe de personnes ·La qualité de l'alimentation proposée est adaptée à la situation de la personne et au plan de soin élaboré ·Les produits de nutrition proposés sont pertinents au regard de la situation de la personne ·Les propriétés nutritionnelles des denrées et préparations culinaires sont adaptés aux objectifs diététiques
4. Pertinence de la planification de l'intervention	<ul style="list-style-type: none"> ·Le programme proposé tient compte des objectifs à poursuivre à court, moyen et long terme et des évaluations réalisées en cours d'intervention ·Le contenu du programme et sa planification tiennent compte du contexte des interventions, des ressources et moyens mobilisables, ainsi que de l'environnement matériel et humain



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE 3 : Mettre en œuvre un plan de soin diététique

1. Etablir des rations alimentaires et des répartitions correspondant aux besoins physiologiques et/ou à la pathologie de la personne ou du groupe de personnes
2. Adapter l'alimentation proposée aux capacités digestives, aux goûts et à l'environnement de la personne ou du groupe
3. Etablir des plans alimentaires et des menus selon les situations et les contextes
4. Evaluer l'impact des techniques culinaires sur la qualité physico-chimique, nutritionnelle et organoleptique des préparations
5. Prescrire les produits de complémentation nutritionnelle orale correspondant aux besoins de la personne
6. Préconiser les produits de nutrition entérale adaptés aux besoins de la personne dans le cadre d'une prescription médicale
7. Analyser les handicaps, difficultés et les obstacles à la mise en œuvre du soin diététique par un questionnement adapté
8. Accompagner, motiver et soutenir la personne et son entourage tout au long de la prise en charge
9. Evaluer les effets et l'observance du soin diététique, notamment à partir des indicateurs définis dans le plan de soin et mettre en place les réajustements nécessaires
10. Identifier, programmer et formaliser la fin de la prise en charge diététique

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Respect des règles de bonne pratique en diététique et de l'éthique professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> ·Les interventions respectent les règles de bonne pratique et l'éthique professionnelle ·Les techniques et méthodes utilisées sont en accord avec celles préconisées par les recommandations professionnelles dans les domaines de la nutrition et de la diététique ·Les techniques et méthodes utilisées sont en accord avec les souhaits de la personne. Si celle-ci n'est pas capable de se prononcer (cf : chartre du patient), le diététicien en réfère à la personne de confiance
2. Pertinence dans la mise en œuvre du soin diététique	<p>La mise en œuvre du soin diététique est adaptée aux besoins, caractéristiques et spécificités de la personne (culturelles et culturelles, sociologiques, médicales, ...) :</p> <ul style="list-style-type: none"> · méthodes et techniques utilisées <ul style="list-style-type: none"> - rations et répartition alimentaires déterminées - alimentation proposée - plans alimentaires et menus établis - choix des techniques culinaires <p>La ration tient compte des apports complémentaires des diverses modalités d'alimentation (alimentation orale, entérale, parentérale, ...)</p>
3. Pertinence de l'adaptation du soin diététique	<ul style="list-style-type: none"> ·Les handicaps, difficultés ou obstacles à la mise en place du soin diététique sont identifiés et explicités ·Le soin diététique est adapté en fonction de l'analyse des difficultés ou obstacles rencontrés ·Les résistances de la personne ou du groupe sont identifiées et prises en compte ·Les éléments permettant de renforcer sa motivation sont identifiés et utilisés
4. Pertinence de l'évaluation, du suivi et de la traçabilité du soin diététique	<ul style="list-style-type: none"> ·Les effets du soin sont identifiés à partir des indicateurs définis ·Des réajustements sont proposés et explicités, en cas de besoin ou d'écart significatif avec les objectifs ·Ces écarts sont analysés et explicités ·La prise en charge diététique se déroule dans un cadre formalisé tout au long de l'intervention ·La fin de la prise en charge est clairement signifiée



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE 4 : Concevoir et conduire une démarche d'éducation thérapeutique nutritionnelle (ETN)

1. Elaborer et poser un diagnostic diététique éducatif en identifiant les besoins et priorités d'apprentissage d'une personne et en prenant en compte ses capacités et ses ressources
2. Concevoir un programme ou projet ? personnalisé d'ETN comprenant des priorités d'apprentissage et des objectifs spécifiques visant notamment à aider la personne à se mobiliser pour sa santé et à gérer son mode de vie et d'alimentation sur le long terme avec la maladie
3. Négocier et partager avec la personne des objectifs éducatifs et un programme d'activités en adoptant une posture éducative et réflexive en tenant compte des dimensions pédagogiques, psychologiques et sociales
4. Concevoir, planifier organiser et animer des séquences d'ETN individuelles ou de groupe en tenant compte des objectifs éducatifs
5. Choisir des techniques d'animation et des stratégies pédagogiques adaptés aux compétences visées pour la personne ou le groupe
6. Elaborer et utiliser des outils pédagogiques adaptés aux objectifs visés pour la personne ou le groupe
7. Planifier des activités d'apprentissage spécifiques à des situations à risque et événements inhabituels qui interfèrent avec la gestion de la maladie
8. Coordonner les échanges pluri professionnels dans le cadre de l'éducation thérapeutique nutritionnelle
9. Evaluer les compétences acquises par la personne et proposer des ajustements en conséquence
10. Identifier les éléments nécessaires à l'évolution des séquences d'ETN
11. Evaluer la satisfaction de la personne ou du groupe

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Fiabilité et pertinence des informations recueillies et sélectionnées pour élaborer le diagnostic diététique éducatif	<ul style="list-style-type: none"> ·Les informations recueillies en vue de repérer les capacités et les ressources d'une personne ou d'un groupe de personnes sont pertinentes ·Les informations recueillies sont fiables et cohérentes avec un projet de mise en œuvre d'activités d'éducation thérapeutique
2. Pertinence du diagnostic éducatif et de la définition des objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ·L'analyse des besoins et priorités d'apprentissage des personnes ou groupes de personnes est pertinente au regard des informations collectées dans le cadre du diagnostic diététique éducatif ·Les objectifs opérationnels de l'intervention sont clairs et argumentés
3. Pertinence de la démarche d'ETN	<ul style="list-style-type: none"> ·Les démarches et les actions d'éducation thérapeutique répondent aux besoins identifiés et prennent en compte la gestion sur le long terme de la maladie de la personne ·Les objectifs pédagogiques et le programme d'activités sont explicités à la personne de telle manière qu'elle en comprenne les enjeux ·Les objectifs pédagogiques et le programme d'activités sont négociés avec la personne ·Le choix des séquences d'ETN est cohérent avec les objectifs éducatifs définis ·Les démarches et les actions sont cohérentes avec le plan personnalisé de soin ·Les démarches et les actions tiennent compte des recommandations professionnelles des sociétés savantes
4. Pertinence des modalités de mise en œuvre des actions et démarches d'ETN	<ul style="list-style-type: none"> ·Les démarches d'éducation recherchent l'investissement des personnes et de leur entourage ·Elles prennent en compte le niveau de satisfaction de la personne au regard des activités conduites ·Le choix et la mise en œuvre des techniques d'animation et des stratégies pédagogiques sont adaptés aux objectifs recherchés et aux besoins et capacités de la personne en matière d'acquisition de compétences ·Des outils pédagogiques adaptés sont élaborés, le cas échéant ·Les outils pédagogiques sélectionnés sont pertinents au regard des objectifs visés ·Les situations à risques ou événements inhabituels sont identifiés et pris en compte ·Les situations à risques ou les événements inhabituels sont analysés au regard de la pathologie de la personne ou du groupe de personnes ·Les actions d'ETN sont mises en œuvre dans un cadre pluri-professionnel
5. Conformité de l'évaluation aux objectifs et à la démarche mis en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> ·Différents modes d'évaluation des séquences d'apprentissage sont mis en œuvre ·Les critères définis sont utilisés ·Les résultats de la démarche d'ETN sont explicités et analysés ·Des mesures de réajustement ou des propositions d'action pertinentes sont déterminées



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE 5 : Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation en santé dans le domaine de la nutrition

1. Analyser la demande en information et/ou éducation nutritionnelle émanant d'un commanditaire
2. Analyser les besoins d'une population en utilisant des outils de recueil de données et des outils statistiques adaptés
3. Définir les objectifs du projet et concevoir le programme en adéquation avec les objectifs de politiques de santé en matière de nutrition
4. Elaborer un projet en cohérence avec les besoins et des attentes de la population ciblée et des ressources disponibles
5. Planifier et organiser des actions d'information, d'éducation en santé et de conseil en fonction de la population ciblée, de ses connaissances et de ses savoir-faire
6. Identifier les moyens et ressources nécessaires à la conduite d'une démarche de promotion, de prévention et d'éducation en santé
7. Elaborer et mettre en œuvre des plans de communication sur la nutrition ou l'alimentation au moyen de médias adaptés aux populations cibles et aux acteurs concernés par l'action
8. Evaluer le projet, son impact et les résultats obtenus au regard des objectifs initiaux

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Fiabilité et pertinence des informations recueillies et sélectionnées avec les objectifs poursuivis	<ul style="list-style-type: none"> ·Les informations recueillies en vue d'analyser la demande sont adaptées ·Les outils statistiques et les outils et méthodes de recueil de données choisis pour analyser les besoins de la population cible sont explicités et argumentés ·Les informations recueillies sont fiables et cohérentes avec un projet de mise en œuvre d'activités
2. Pertinence du diagnostic éducatif et de la définition des objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ·L'analyse prend en compte les besoins et attentes de la population ciblée et les ressources disponibles ·Les objectifs de l'intervention sont clairs et argumentés ·Les objectifs sont cohérents avec les politiques de santé en matière de nutrition
3. Pertinence de la démarche et des actions proposées	<ul style="list-style-type: none"> ·Le choix des actions et leur programmation sont cohérents avec les objectifs de l'intervention et l'analyse des besoins ·Le choix des actions et des activités tient compte des moyens et ressources mobilisables ·Les choix pédagogiques tiennent compte du caractère individuel ou collectif de l'intervention ·Les techniques et outils pédagogiques choisis sont pertinents
4. Conformité des modalités de mise en œuvre des actions et démarches avec les bonnes pratiques	<ul style="list-style-type: none"> ·Les démarches d'éducation, de conseil, de promotion de la santé recherchent l'investissement des personnes et de leur entourage ·La mise en œuvre des techniques et des outils pédagogiques est adaptée aux objectifs recherchés ·Des réajustements sont réalisés en cours d'intervention si nécessaire ·La démarche tient compte des recommandations professionnelles ·L'intervention est soutenue par un plan de communication pertinent et cohérent ·Ce plan de communication s'appuie sur différents vecteurs : médias, monde associatif, ...
5. Conformité de l'évaluation aux objectifs et à la démarche mis en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> ·Différents modes d'évaluation sont mis en œuvre ·Les résultats de l'évaluation sont explicités et analysés ·Des mesures de réajustement ou des propositions d'action pertinentes sont déterminées



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE 6 : Mettre en œuvre une démarche qualité dans différents contextes professionnels

1. Concevoir des protocoles, des procédures, des outils et des indicateurs permettant d'assurer la qualité alimentaire dans ses différentes dimensions (nutritionnelle, organoleptique, hédonique, affective, sanitaire, d'usage, technologique, environnementale, durable ...) ainsi que la sécurité alimentaire
2. Mettre en œuvre des règles de traçabilité, hygiène, sécurité, gestion des circuits dans le respect des recommandations et textes en vigueur et dans le cadre d'une démarche qualité
3. Évaluer la mise en œuvre de la démarche qualité : l'application des règles de traçabilité, hygiène, sécurité, gestion des circuits et identification des non-conformités
4. Identifier et évaluer les risques alimentaires et nutritionnels
5. Signaler, analyser les événements indésirables et définir des actions correctives (« nutrivigilance »)

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Pertinence dans l'application des règles de qualité, de traçabilité, de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ·Les règles de qualité, sécurité et traçabilité sont connues et appliquées ·Les règles de qualité et de sécurité alimentaire sont explicitées et mises en œuvre ·Les propositions de réajustement sont pertinentes ·Les équipements, les matériels professionnels répondent à la réglementation sanitaire ·Les non-conformités sont identifiées et déclarées ·Des enquêtes de satisfaction sont réalisées
2. Conformité des pratiques aux principes et règles des différentes vigilances	<ul style="list-style-type: none"> ·Les risques liés aux différentes vigilances sont connus et expliqués ·La traçabilité est assurée ·Les non-conformités sont identifiées et déclarées ·Les protocoles d'hygiène (denrées, locaux, matériels, méthodes, personnel) sont élaborés en conformité avec la réglementation et leur application est vérifiée ·Les règles de conservation et de manipulation des aliments sont explicitées auprès des différents intervenants
3. Fiabilité de la traçabilité des événements indésirables et suivi des modifications	<ul style="list-style-type: none"> ·La déclaration des événements indésirables est effectuée conformément à la procédure en vigueur ·Les événements indésirables et les incidents sont analysés, cette analyse donne lieu à des modifications de la pratique ·Un suivi des modifications est réalisé
4. Conformité de la sélection des denrées et des préparations	<ul style="list-style-type: none"> ·La sélection répond aux objectifs (recommandations et éducation nutritionnelle, type de population, environnement du repas, budget,) ·La sélection répond aux exigences du contexte (type de liaison, grammages, mode de stockage, de production, de conditionnement, de livraison, de distribution, de consommation, etc.)
5. Cohérence dans les démarches d'analyse de la qualité	<ul style="list-style-type: none"> ·Les démarches d'analyse de la qualité sont étudiées en pluri professionnalité ·La démarche d'analyse et le raisonnement sont formalisés et logiques
6. Pertinence des actions correctives mises en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> ·Des améliorations adaptées sont proposées ·Les actions correctives adaptées sont mises en œuvre



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE 7 : Communiquer dans un contexte d'intervention en santé

1. Accueillir et écouter une personne ou un groupe de personnes en prenant en compte la demande, les histoires de vie et le contexte de la situation
2. Evaluer le degré de compréhension d'une personne ou d'un groupe en identifiant les indicateurs de communication, les niveaux de réceptivité et d'adhésion de la personne ou du groupe de personnes
3. Définir, établir et créer des conditions et des modalités de communication et de relation propices en tenant compte du degré de compréhension de la personne ou du groupe de personnes
4. Adapter sa communication verbale et non verbale aux capacités de communication des personnes
Créer des temps d'échanges et d'analyse des
5. situations d'intervention avec une personne ou un groupe de personnes en favorisant l'expression de chacun
6. Informer une personne sur l'intervention et le soin, rechercher son consentement et négocier le contenu du programme personnalisé d'intervention
7. Etablir et développer un climat de confiance avec une personne, son entourage ou un groupe de personnes
8. Identifier les besoins spécifiques de relation et de communication propres aux situations particulières (urgence vitale, fin de vie, soins palliatifs, extrême dépendance,...)

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Pertinence de l'analyse de la situation relationnelle	<ul style="list-style-type: none"> ·La situation relationnelle est analysée en fonction des personnes et du contexte ·Les besoins spécifiques et les caractéristiques psychologiques des personnes sont identifiés et pris en compte ·Les niveaux de réceptivité, de compréhension et d'adhésion de la personne ou du groupe de personnes sont repérés et pris en compte ·Les besoins spécifiques de communication d'une personne en situation d'altération de la communication, de détresse, de fin de vie, de deuil, de déni, de refus, de conflit et d'agressivité sont explicités et les attitudes adaptées identifiées
2. Cohérence entre le mode de communication utilisé et la situation relationnelle	<ul style="list-style-type: none"> ·Les modes de communication (verbal, non verbal) et le langage utilisé sont adaptés à la personne ou au groupe de personnes
3. Qualité des relations mises en œuvre dans le contexte d'intervention	<ul style="list-style-type: none"> ·Un climat de confiance est développé avec la personne, l'entourage et le groupe de personnes ·Toute action ou intervention est expliquée à la personne et/ou à son entourage ·Une distance thérapeutique est respectée ·Une attention bienveillante et empathique est portée à la personne ·La posture professionnelle est adaptée et vise au respect de la personne ·La confidentialité et le secret professionnel sont respectés
4. Qualité de la participation et de l'adhésion du patient	<ul style="list-style-type: none"> ·Les objectifs de soins et les actions posées sont négociés avec la personne et les structures de santé et/ou de vie ·L'adhésion et l'engagement du patient sont recherchés, et des explications sur la manière dont les réactions du patient ont été prises en compte sont données ·Les ressources du patient sont mobilisées à bon escient



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE 8 : Promouvoir et améliorer les pratiques professionnelles

1. Evaluer ses connaissances et ses pratiques et les actualiser
2. Analyser sa pratique au regard des recommandations professionnelles en vigueur, de l'évolution des systèmes d'organisation de la santé, des sciences, des techniques et de l'éthique
3. Evaluer les soins nutritionnels et leur mise en œuvre en fonction de la réglementation, des recommandations, des principes de qualité, de sécurité, d'ergonomie, d'hygiène, de traçabilité
4. Mettre en œuvre les recommandations professionnelles
5. Développer une pratique liée à l'évolution de sciences et des techniques et développer et investir de nouveaux champs d'activité en tenant compte du contexte environnemental et durable
6. Optimiser sa pratique diététique à partir des résultats de recherche en matière de nutrition et de diététique
7. Adapter sa pratique professionnelle et réajuster ses interventions en fonction de l'évaluation de sa pratique dans une démarche qualité
8. Développer et diversifier ses compétences et faire évoluer son projet professionnel
9. Confronter sa pratique professionnelle à celle de ses pairs, de l'équipe ou d'autres professionnels (dépendance,...)

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Pertinence de l'analyse de la pratique professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> ·La pratique professionnelle est analysée au regard des normes et recommandations en vigueur ·L'analyse de la pratique tient compte de l'évolution des sciences et des techniques et des systèmes d'organisations en santé ·Les éléments devant être pris en compte dans l'évaluation des interventions sont identifiés et explicités : <ul style="list-style-type: none"> - réglementation, recommandations, principes de qualité, de sécurité alimentaire, d'hygiène, de traçabilité, - résultats de la recherche en matière de nutrition et de diététique, de sciences sociales et humaines, d'évolution technologique, développement durable, - satisfaction des bénéficiaires, ... - aspect économique ·Les règles du secret professionnel sont respectées
2. Pertinence de la démarche d'analyse des interventions	<ul style="list-style-type: none"> ·Les informations permettant de mener la démarche d'évaluation sont repérées et les modalités identifiées ·La démarche d'analyse de l'intervention et le raisonnement sont formalisés et logiques ·La démarche d'analyse est fondée sur les preuves et les travaux de recherche dans les domaines de la diététique et de la nutrition ·Les axes d'évolution sont identifiés : formation professionnelle, domaines d'intervention sur lesquels les efforts doivent porter, informations à rechercher, ... ·Des améliorations sont proposées
3. Cohérence des propositions d'amélioration	<ul style="list-style-type: none"> ·Les propositions d'amélioration de sa pratique sont justifiées et adaptées



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE 9 : Organiser les activités et coopérer avec différents acteurs

1. Organiser l'espace professionnel, choisir du matériel adapté à la structure
2. Evaluer la conformité des locaux, des installations et des matériels au regard de la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité et d'accessibilité et identifier les mesures à prendre en concertation avec d'autres professionnels
3. Organiser les achats, la traçabilité et la gestion des stocks
4. Gérer et suivre un budget selon les règles en vigueur
5. Apprécier le respect des règles et des procédures en matière de gestion des déchets
6. Organiser et planifier ses interventions en tenant compte des limites de son champ professionnel et de ses responsabilités
7. Identifier, les missions des différents acteurs intervenant pour la prise en charge de la ou des personnes ainsi que les ressources existantes
8. Orienter, si nécessaire, les personnes vers d'autres professionnels
9. Coopérer avec les acteurs, réseaux, structures intervenant auprès des personnes (santé, social, médico-social, associatif...) afin de favoriser la continuité et la globalité de la prise en charge
10. Contribuer à la mise en place des partenariats mobilisant l'ensemble des ressources contribuant à l'intervention professionnelle, les initier et les mettre en place dans une activité libérale.
11. Choisir les outils de transmission de l'information adaptés aux situations et en assurer la mise en place et l'efficacité
12. Tracer la stratégie nutritionnelle et formaliser un document de support et de suivi diététique
13. Collaborer à la promotion de la santé avec d'autres professionnels, réseaux, partenariats, ...
14. Coopérer aux divers programmes pluri-disciplinaires et plans de santé

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Conformité aux règles d'hygiène, de sécurité, d'accessibilité dans les locaux et matériels	<ul style="list-style-type: none"> ·Les équipements et matériels nécessaires au fonctionnement sont identifiés en tenant compte des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur ·Les normes et réglementations s'imposant aux locaux, installations et matériels sont identifiées et expliquées avec clarté ·L'organisation des lieux est fonctionnelle ·Les matériels sont maintenus et suivis en adéquation avec les règles d'usage et les réglementations en vigueur ·Les incidents sont systématiquement consignés et tracés ·Les règles et recommandations en matière d'hygiène sont identifiées, consignées, voire affichées ·Les règles régissant la circulation des déchets sont identifiées ·Les non conformités des locaux, installations et matériels sont identifiées et des mesures correctives adaptées sont proposées ·Les informations permettant de suivre les évolutions du matériel et des normes sont utilisées
2. Conformité aux règles de gestion en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> ·Les règles de base s'imposant à la réalisation d'un budget et d'une comptabilité sont connues et appliquées ·La gestion comptable est adaptée à la structure ·L'exécution d'un budget est maîtrisée
3. Pertinence des modalités de coopération et de collaboration mises en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> ·Les propositions d'amélioration de sa pratique sont justifiées et adaptées
4. Pertinence des modalités de coopération et de collaboration mises en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> ·Les différents acteurs intervenant auprès des bénéficiaires sont sollicités à bon escient dans différentes situations ·L'organisation de la coopération ou de la collaboration mise en œuvre pour optimiser la prise en charge de la personne ou du groupe de personnes est expliquée et argumentée ·Les missions des différents acteurs sont identifiées
5. Conformité des actions mises en place pour la répartition des activités et des compétences	<ul style="list-style-type: none"> ·Les modes d'organisation et de répartition au sein de l'équipe pluri professionnelle tiennent compte des compétences de chaque acteur ·Les liens entre les différentes interventions professionnelles sont repérés et explicités ·Les modalités de participations aux programmes pluridisciplinaires et plans de santé sont définies et respectées



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE 10 : Rechercher, traiter et analyser des données professionnelles et scientifiques

1. Conduire une recherche documentaire et bibliographique en exploitant les bases de données et les réseaux locaux, nationaux et internationaux
2. Questionner, traiter et analyser des données scientifiques et/ou professionnelles, notamment en langue anglaise
3. Identifier une problématique professionnelle et formuler un questionnement
4. Identifier les ressources documentaires, les travaux de recherche et utiliser des bases de données actualisées
5. Choisir des méthodes et des outils d'investigation adaptés au sujet étudié et les mettre en œuvre
6. Formaliser et rédiger les procédures, protocoles et préconisations à partir de la recherche documentaire
7. Réaliser des publications, études et travaux de recherche dans le domaine professionnel.

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Pertinence de l'objet de la recherche dans le cadre d'une problématique professionnelle.	<ul style="list-style-type: none"> ·La méthodologie de recherche bibliographique est maitrisée. ·L'objet de recherche est clairement identifié et exposé. ·Il s'inscrit dans le champ de l'activité professionnelle
2. Pertinence de la problématique posée.	<ul style="list-style-type: none"> ·La problématique est clairement identifiée et exposée. ·La problématique répond aux objectifs de la recherche.
3. Pertinence des données au regard d'une problématique posée.	<ul style="list-style-type: none"> ·Les données pertinentes sont recherchées et sélectionnées dans les documents professionnels et scientifiques. ·Les bases documentaires sont utilisées en corrélation avec la problématique de recherche. ·Les méthodes et outils d'investigation choisis dans un cadre donné sont adaptés (enquêtes, questionnaires...). ·Les bases de données en langue anglaise sont comprises et utilisées
4. Qualité de la production.	<ul style="list-style-type: none"> ·Le document produit respecte les normes et critères de présentation. ·Le travail produit répond à la problématique posée.



ANNEXE 4 : RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

COMPÉTENCE II : Former et informer des professionnels et futurs professionnels dans le champ de l'alimentation et de la nutrition humaine

1. Repérer les connaissances et les savoir-faire à transmettre aux étudiants ou professionnels en relation avec leur niveau de formation
2. Concevoir et animer des séances d'information en nutrition adaptées au public
3. Organiser l'accueil et l'information d'un stagiaire (étudiant ou professionnel) ou d'un nouvel arrivant professionnel dans le service ou la structure
4. Transmettre ses connaissances et son savoir-faire aux étudiants, stagiaires et autres professionnels
5. Organiser et superviser des situations et des activités d'évaluation pour les étudiants ou les professionnels en collaboration avec les formateurs
6. Evaluer les connaissances et les savoir-faire mis en œuvre par les étudiants ou les professionnels en lien avec les objectifs de formation
7. Communiquer sur sa profession en vue de valoriser son activité et identifier les missions des réseaux professionnels

CRITÈRES D'ÉVALUATION : <i>QU'EST-CE QUI PERMET DE DIRE QUE LA COMPÉTENCE EST MAÎTRISÉE ? QUE VEUT-ON VÉRIFIER ?</i>	INDICATEURS : <i>QUELS SIGNES VISIBLES PEUT-ON OBSERVER ? QUELS SIGNES APPORTENT DE BONNES INDICATIONS ?</i>
1. Pertinence des informations prises en compte	<ul style="list-style-type: none"> ·Les informations utiles pour accueillir un stagiaire ou un nouvel arrivant sont identifiées ·Le public à qui s'adresse l'information ou la formation est identifié ·Les connaissances et savoir-faire devant être acquis par les personnes recevant la formation sont identifiés ·Les objectifs de formation définis par et pour chaque étudiant ou professionnel sont identifiés
2. Pertinence des actions conduites	<ul style="list-style-type: none"> ·Une démarche d'accueil adaptée à chaque catégorie de publics (stagiaire, nouvel arrivant professionnel, ...) est mise en œuvre ·Les conseils, démonstrations, explications apportées aux étudiants ou professionnels tiennent compte du profil de chaque interlocuteur ·Les conseils, démonstrations, explications apportées aux étudiants ou professionnels tiennent compte des objectifs de formation ·Les transmissions de savoir-faire et de connaissances sont organisées de manière progressive en tenant compte de l'évolution de l'étudiant ou du professionnel et de leurs difficultés ·Les évaluations sont réalisées sur la base d'indicateurs et de critères précis (portfolio) ·Des axes d'évolution permettant de faire progresser le public sont identifiés
3. Cohérence des actions conduites	<ul style="list-style-type: none"> ·Les critères et indicateurs utilisés pour l'évaluation tiennent compte des objectifs prédéfinis ·Les communications sur la profession de diététicien s'appuient sur les référentiels et la réglementation en vigueur ·Les missions des différents réseaux professionnels sont identifiées et explicitées



ANNEXE 5 : LES ACTIVITÉS DÉTAILLÉES

I - RECUEIL D'INFORMATIONS VISANT L'ÉVALUATION DE LA SITUATION NUTRITIONNELLE ET L'ÉLABORATION DU BILAN DIÉTÉTIQUE ET DU DIAGNOSTIC DIÉTÉTIQUE

PRINCIPALES OPÉRATIONS CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITÉ

CONSULTATION DE DONNÉES CONCERNANT LE CONTEXTE DE L'INTERVENTION

- Prise de connaissance de la demande de la population, de l'entreprise, de l'institution, ...
- Prise de connaissance des informations liées au cadre et au contexte de l'intervention (données administratives, fonctionnement institutionnel et professionnel, nature du projet : contexte, objectifs, conditions de réalisation..)
- Prise de connaissance de la prescription médicale diététique ou de la demande spontanée de la personne
- Prise de connaissance de l'état de santé de la personne ou du groupe (données médicales, résultats de mesure de composition corporelle, antécédents médicaux, chirurgicaux et nutritionnels, traitements, données biologiques et examens complémentaires, enquêtes épidémiologiques, ...)
- Prise de connaissances de protocoles internes

ENTRETIEN AVEC LA PERSONNE ET SON ENTOURAGE OU AVEC UN GROUPE DE PERSONNES

- Accueil de la personne, de son entourage, des personnes concernées ou personnes relais
- Présentation de la situation d'intervention
- Recueil du consentement de la personne ou du groupe
- Observation de la (des) personne(s) concernée(s) ou des personnes relais : attitude générale, comportement....
- Recueil de données concernant la personne, le groupe de personnes : attentes, environnement social et familial, culturel et culturel, projet de vie de la (des) personne(s), antécédents, histoire pondérale, connaissances sur l'alimentation et la nutrition, ...
- Recueil d'informations sur les habitudes et le comportement alimentaire (histoire nutritionnelle, troubles du comportement alimentaire (TCA), addictions, appétit, faim, satiété, rassasiement, structures journalières) et les fréquences alimentaires,
- Recueil d'informations sur les savoirs, les croyances, les représentations et la conception sur le rapport entre l'alimentation et la santé de la personne ou du groupe de personne,
- Recueil d'informations sur les données anthropométriques et leur évolution
- Recueil d'informations liées aux handicaps (physique, sensoriel, mental, verbal) et au degré d'autonomie de la personne ou du groupe de personnes
- Recueil des facteurs limitants ou favorisants (par exemple : illettrisme, précarité, ressources, motivations,....)
- Recueil d'informations sur les facteurs limitants ou facilitants dans son quotidien l'acquisition et le maintien des compétences d'auto-soin, de sécurité et d'adaptation
- Recueil d'informations sur les priorités d'apprentissage et les changements de comportement alimentaire souhaités

par la (les) personne(s)

-Recueil d'informations sur le niveau d'activité physique et/ou de sédentarité

-Recueil de données sur l'existence de troubles physiques concernant la mastication, la déglutition et les troubles digestifs

-Recueil d'informations sur les connaissances, les savoir-faire, les savoir-être de la personne ou du groupe de personne en lien avec le problème ou le risque nutritionnel

-Recueil d'informations sur les besoins et les attentes de la personne ou du groupe

-Recueil d'informations sur la qualité de vie à partir d'échelles d'évaluation

RÉALISATION DE MESURES ET DE CALCULS

-Mesure et relevé des données anthropométriques (poids, variation de poids, taille, IMC, compartiments corporels, périmètre brachial et du mollet, plis cutanés, courbes statur pondérales)

-Réalisation des calculs nutritionnels (énergie, macronutriments et micronutriments, eau, fibres,....)

-Estimation des consommations alimentaires à l'aide d'outils validés

-Réalisation du calcul de la dépense énergétique de repos (DER)

-Réalisation du calcul de la dépense énergétique journalière (DEJ et DEJ corrigée)

-Réalisation du calcul d'un poids de référence

-Réalisation du calcul des besoins en macronutriments (protéines, lipides, glucides) et en micronutriments (minéraux, vitamines)

-Réalisation du calcul des besoins hydriques

-Réalisation du calcul de besoin en fibres

-Réalisation du calcul du bilan énergétique (rapport entre les apports et les besoins)

-Réalisation du calcul des indices de risques nutritionnels (ex : MNA)

-Réalisation de mesures de composition corporelle

RÉALISATION DU BILAN DIÉTÉTIQUE :

-Réalisation d'une synthèse écrite comportant une interprétation des résultats des mesures et des calculs et une analyse des données recueillies.

RÉALISATION DU (DES) DIAGNOSTIC(S) DIÉTÉTIQUE(S) :

- Formalisation de la problématique diététique identifiée, de ses causes ou de ses facteurs de risques et de ses conséquences potentielles ou avérées

-Formalisation de la problématique éducative (motivation au changement, potentiel d'appropriation, autonomie, compétences obstacles...)

-Echange avec les autres professionnels impliqués dans la prise en charge.

2 –RÉALISATION DE SOINS DIÉTÉTIQUES INDIVIDUALISÉS

PRINCIPALES OPÉRATIONS CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITÉ

FORMALISATION ÉCRITE D'UN PLAN DE SOIN DIÉTÉTIQUE EN LIEN AVEC LA PERSONNE, SON ENTOURAGE ET LES PROFESSIONNELS CONCERNÉS

- Rédaction d'objectifs diététiques et nutritionnels et/ou d'éducation (hiérarchisés, réalistes, adaptés et personnalisés, mesurables) comportant une identification des connaissances et des compétences nécessaires à la réalisation de ces objectifs
- Rédaction de la programmation des soins diététiques prenant en compte les facteurs facilitant ou les obstacles à la concrétisation d'une nutrition adaptée et à son appropriation
- Formalisation d'un planning d'actions et d'interventions nutritionnelles individuelles ou de groupe (formation, information, conseils, éducation, etc.) à mettre en place avec la personne, et en coordination avec les personnes concernées
- Formalisation écrite des indicateurs d'évaluation du soin diététique (thérapeutiques, physiologiques, comportementaux, consommations,...)
- Orientation vers d'autres professionnels le cas échéant

FORMALISATION ÉCRITE D'UN PROGRAMME DE SOIN DIÉTÉTIQUE PERSONNALISÉ

- Réalisation de calculs relatifs aux apports nutritionnels (énergie, macro et micronutriments, eau,...)
- Formalisation par écrit des modalités optimales d'alimentation et de nutrition de la personne en fonction des apports nutritionnels par voie orale, entérale et parentérale identifiés :
 - aliments et boissons (qualitatifs et quantitatifs),
 - répartition journalière, conditions de prise de repas(posture, portage de repas, temps de repas, aides matérielles et humaines à la prise des repas, ...),
 - modes de stockage, de préparation, de transformation,
 - enrichissements, modifications de textures,
 - conditions d'hygiène (conservation, préparation, distribution,...)liées à une situation particulière (femme enceinte, aplasie, ...),
 - protocoles d'alimentation et de réalimentation spécifique
 - compléments nutritionnels oraux et ADDFMS2(choix quantitatif et qualitatif)
 - produits de nutrition entérale et modalités d'administration(débit, horaires, posture, positionnement,...)
 - modalités d'administration des produits de nutrition entérale et parentérale
 - prescription de Compléments Nutritionnels Oraux

MISE EN ŒUVRE DU SOIN DIÉTÉTIQUE EN LIEN AVEC LA PERSONNE, SON ENTOURAGE ET LES PROFESSIONNELS CONCERNÉS

- Formalisation par écrit de conseils diététiques
- Suivi de la mise en œuvre de protocoles alimentaires en réponse à des situations spécifiques : réalimentations, repas protégés et décontaminés, ...
- Suivi de l'évolution du comportement alimentaire de la personne
- Suivi de l'évolution nutritionnelle de la(les) personne(s) concernée(s) selon les indicateurs d'évaluation définis dans le cadre d'une nutrition orale, entérale et parentérale
- Réalisation d'actions et d'interventions nutritionnelles individuelles ou de groupe : formation, information, conseils, éducation, etc.
- Réalisation d'une synthèse visant le réajustement de la prise en charge si nécessaire en fonction de l'efficacité des interventions de soin diététique et selon le niveau d'appropriation, de mise en œuvre, de tolérance (digestive, psychologique, etc.) et en collaboration avec les autres professionnels concernés

repas protégés et décontaminés, ...

-Suivi de l'évolution du comportement alimentaire de la personne

-Suivi de l'évolution nutritionnelle de la(les) personne(s) concernée(s) selon les indicateurs d'évaluation définis dans le cadre d'une nutrition orale, entérale et parentérale

-Réalisation d'actions et d'interventions nutritionnelles individuelles ou de groupe : formation, information, conseils, éducation, etc.

-Réalisation d'une synthèse visant le réajustement de la prise en charge si nécessaire en fonction de l'efficacité des interventions de soin diététique et selon le niveau d'appropriation, de mise en œuvre, de tolérance (digestive, psychologique, etc.) et en collaboration avec les autres professionnels concernés

RÉALISATION DES DOCUMENTS ET INTERVENTIONS DE FIN DE PRISE EN CHARGE

-Réalisation d'un bilan de la démarche de soin diététique

-Réalisation d'un résumé des interventions de soin diététique

-Formalisation des actions à conduire pour assurer le suivi et l'accompagnement de la personne (orientation vers d'autres structures, programmation d'un suivi à plus ou moins long terme, ...) en collaboration avec les autres professionnels concernés

Réalisation d'une synthèse du (des) soin(s) diététique(s) partagée avec la personne, son entourage et des professionnels concernés

3 - EDUCATION EN SANTÉ DANS LE CHAMP DE LA NUTRITION ET ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE EN NUTRITION (ETN)

PRINCIPALES OPÉRATIONS CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITÉ

3-1-EDUCATION EN SANTÉ DANS LE CHAMP DE LA NUTRITION

RÉALISATION D' ACTIONS D' INFORMATION, DE FORMATION ET D'ÉDUCATION EN SANTÉ DANS LE CHAMP DE LA NUTRITION

-Formalisation écrite de la population ciblée en fonction de différents critères : santé publique, âge, état physiologique, activité physique, contexte socioéconomique et situation géographique

-Formalisation d'un programme diététique visant une alimentation équilibrée et variée ou ciblé sur des besoins nutritionnels spécifiques, destiné à des groupes de population, aux élus, au personnel d'une collectivité, aux parents, aux enfants...

-Recueil de la validation du programme diététique d'éducation en santé (objectifs, plan d'action, plan de communication, modalités de mise en œuvre, budget, partenaires publics ou privés, critères et outils d'évaluation, ...) par les instances décisionnelles et les principaux intéressés (population cible et professionnels intervenants dans le projet)

-Recueil de l'engagement des différents acteurs dans le projet d'intervention déjà défini

-Réalisation et animation de séances de formation et d'information adaptées au public cible

-Interventions dans le cadre des commissions de menus, de restauration, de réunions avec les parents d'élèves et les différentes associations

-Echanges avec les participants et leurs représentants (famille, entourage, aidants...)

-Animation de cours de cuisine, classe d'éveil sensoriel (de goût)

-Animations de stand nutrition à l'occasion de foires exposition, forum

-Animation de séances sur la qualité de l'environnement du repas et son aspect convivial auprès du personnel

-Réalisation de documentation (affiches, dépliants, brochures, matériel audiovisuel)

- Réalisation de synthèses d'intervention et proposition d'actions complémentaires
- Réalisation de grilles d'évaluation et d'actions d'évaluation (auprès des personnes et auprès du commanditaire), du déroulement du programme et des effets (connaissances acquises, comportements de santé...)
- Communication en vue de valoriser les résultats et les acteurs
- Rédaction d'articles dans la presse locale et nationale
- Interventions dans le cadre de groupes de travail et de réflexion sur l'alimentation (PNNS, PNA)
- Consultations et tenues de permanences dans les centres médico-sociaux ; centres de santé, centres de PMI, centres d'hygiène alimentaire...

3-2-EDUCATION THÉRAPEUTIQUE DANS LE DOMAINE DE LA NUTRITION

FORMALISATION DU BILAN ÉDUCATIF PARTAGÉ (DIAGNOSTIC ÉDUCATIF) EN ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE

- Formulation avec la(les) personne(s) des compétences à mobiliser ou à acquérir en tenant compte de ses (leurs) priorité(s)
- Intégration des éléments relevant du diagnostic diététique dans le bilan éducatif pluridisciplinaire

FORMALISATION DES OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Formulation des objectifs d'apprentissage en pluridisciplinarité et partagés avec la personne

Réalisation de programmes d'éducation thérapeutique dans le domaine de la diététique en coordination avec les autres professionnels impliqués

RÉALISATION DE PROGRAMMES D'ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE DANS LE DOMAINE DE LA DIÉTÉTIQUE EN COORDINATION AVEC LES AUTRES PROFESSIONNELS IMPLIQUÉS

ACTIVITÉS D'ANIMATION

- Prise de connaissance du bilan éducatif et du contrat éducatif individualisé
- Réalisation d'un planning des séances d'ETN individuelle ou de groupe existant au sein d'un programme structuré, en fonction des priorités d'apprentissage
- Mise en place de(s) séance(s) et surveillance des conditions de déroulement
- Animation de séances s'incluant dans un programme personnalisé d'ETN selon des techniques et à l'aide d'outils pédagogiques définis
- Interventions dans le cadre des échanges pluri professionnels en vue d'une coordination efficiente
- Réalisation d'entretiens et d'actions de suivi et d'évaluation permettant une analyse des changements intervenus, des compétences acquises et de la satisfaction de la personne ou du groupe
- Réalisation de synthèses de la prise en charge
- Réalisation d'un planning du suivi éducatif diététique

ACTIVITÉS DE CONCEPTION ET D'ÉVALUATION

- Formalisation écrite de la population cible-Réalisation de recherches bibliographiques (Plans nationaux, Recommandations, études...)
- Rédaction d'un programme d'éducation thérapeutique avec l'ensemble des professionnels engagés
- Formalisation écrite des séances diététiques s'incluant dans un programme personnalisé d'éducation thérapeutique nutritionnelle avec des priorités d'apprentissage : élaboration des contenus, choix des techniques pédagogiques et des outils en tenant compte des possibilités locales,
- Formalisation d'outils d'évaluation de l'équipe de professionnels et des participants,

- Formalisation d'outils d'évaluation du programme,
- Formalisation d'outils d'autoévaluation,

- Mise en œuvre d'une coordination des échanges pluri professionnels et autres structures (réseaux, consultations, maisons de santé, associations de patients, etc.) dans le cadre de l'activité d'éducation thérapeutique

- Réalisation de synthèses

- Réalisation d'actions de suivi de l'évolution du programme et des moyens pour effectuer les ajustements nécessaires

- Enregistrement des activités conduites dans le dossier éducatif

INTERVENTIONS DANS LES PROGRAMMES D'ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE DANS LE DOMAINE DE LA NUTRITION EN COORDINATION AVEC LES AUTRES PROFESSIONNELS IMPLIQUÉS

4 - RÉALISATION ET SUIVI D'INTERVENTIONS EN PRESTATION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

PRINCIPALES OPÉRATIONS CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITÉ

RECHERCHE D'INFORMATIONS SUR LA COLLECTIVITÉ, SES BESOINS ET SES ATTENTES

- Recherche d'informations sur les contraintes de l'institution (budgétaires, organisationnelles, structurelles et humaines, modalités de fonctionnement de la structure, process de la restauration : production, fabrication, livraison et distribution des repas..., sur la réglementation et les recommandations en vigueur

- Recueil d'informations sur les caractéristiques et les besoins de la population (notamment catégories socioprofessionnelles, approche culturelle et culturelle, tranches d'âge, états physiologiques, degré de dépenses énergétiques (activité physique, sportive, etc.) contraintes bactériologiques spécifiques (ex : immunodéficience, listériose, biberons, ...)

- Recueil d'informations sur les attentes de la population et des consommateurs

- Recueil des caractéristiques de la collectivité (Région, département, commune, structure intercommunale, CCAS, CLAN...) assurant la gestion de la restauration

- Collecte des fiches techniques ; recettes et produits utilisés par la collectivité

FORMALISATION DES CARACTÉRISTIQUES DIÉTÉTIQUES DE L'ALIMENTATION

- Réalisation d'une synthèse permettant de définir selon les catégories de populations

- les besoins nutritionnels généraux (ANC) et les besoins spécifiques des personnes ayant un régime particulier, un handicap alimentaire

- les besoins alimentaires (familles d'aliments, grammages, nombre et types de repas servis)

- Réalisation d'une synthèse permettant de définir et d'orienter, de prioriser le choix selon les aliments, catégories, familles d'aliments ou de plats

- Réalisation d'une synthèse permettant de classer les produits utilisés par familles, catégories d'aliments ou de plats incluant les produits de remplacement ou de substitution

- Formalisation des structures des repas (nombre de prises journalières, nombre de composants,)

- Formalisation des grammages et des conditions de surveillance du respect dans l'application des grammages définis

- Réalisation de plans alimentaires sur une période prédéfinie (semaine, mois,...) faisant apparaître les fréquences de familles d'aliments (équilibre alimentaire)

- Rédaction de menus à partir des différents plans alimentaires

- Réalisation d'outils d'aide à la décision permettant de faciliter le choix des ingrédients et aliments

- Formalisation écrite des conditions, modalités de contrôle et critères de non-conformité

- Collaboration et avis technique sur les fiches techniques des aliments et fiches recettes

- Réalisation et mise à jour de fiches techniques des préparations spécifiques nécessaires à un régime particulier et/ou un handicap alimentaire

- Réalisation d'un cahier des charges techniques

- Travail de recherche et/ou développement avec les producteurs et/ou agents de production de la prestation

- Participation à la définition de l'organisation de la distribution des repas adaptés à la typologie des convives

MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE QUALITÉ POUR LA PRESTATION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

- Collaboration à l'élaboration des guides de bonnes pratiques du personnel dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

- Mise en place d'indicateurs de suivi de la qualité (nutritionnel, organoleptique, sanitaire, hédonique,...) de la prestation: évaluation des consommations, analyse des fréquences alimentaires (GEMRCN),
- Rédaction de critères nutritionnels dans une enquête de satisfaction
- Rédaction des documents de démarche qualité (traçabilité)
- Rédaction des procédures qualité avec les interlocuteurs compétents
- Mise en place de séances d'informations nutritionnelles du personnel de la collectivité
- Formalisation d'actions correctives adaptées et/ou axes d'amélioration à soumettre à la collectivité
- Mise en œuvre d'un système d'information performant prenant en compte les besoins (quantitatifs et qualitatifs) et les attentes des consommateurs (ex: informatisation de la commande des repas, prise en compte de leur satisfaction par l'exploitation des enquêtes de satisfaction)
- Mise en place des outils de suivi de la traçabilité
- Réalisation de grilles d'audit de qualité nutritionnelle
- Réalisation des plans d'échantillonnage pour analyses microbiologiques
- Réalisation d'un plan de conservation des plats témoins

SUIVI ET CONTRÔLE DES CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE LA TRAÇABILITÉ

- Mise à jour des données législatives et réglementaires
- Collaboration à la détermination de l'analyse des dangers et des points à risque (HACCP)
- Suivi de la conformité de l'application des plans alimentaires et des menus (respect)
- Suivi de la conformité des matières premières avec le cahier des charges (étiquetage nutritionnel, composition ingrédients, provenance,.....)
- Suivi du respect du cahier des charges, dans le cadre d'une concession à une société de restauration privée.
- Suivi de la prestation retenue et vérification de sa conformité
- Suivi du respect des techniques de production et de conditionnement
- Suivi du respect des procédures relatives au champ de la nutrition-Réalisation et suivi des plans d'échantillonnage pour analyses microbiologiques
- Suivi de la conformité de la traçabilité

-Suivi du respect :

- des menus,
- des fiches de fabrication (ingrédients, fiches recettes),
- des grammages servis (individuels ou collectifs),
- de l'environnement des repas: lieu, horaires de repas (jeune nocturne,.....), platerie...
- des conditions de fabrication, de transport, stockage, de distribution des repas: lieu, modes de remise en température, (sanitaire)

- Suivi du respect de l'adéquation entre les commandes de repas et les besoins des individus
- Suivi des préparations/plats servis : critères microbiologiques, durée de vie, présentation, aspect, goût, grammage, température, valeur nutritionnelle (analyse chimique,...)
- Réalisation d'audit (grilles d'évaluation et analyse des actions)
- Rédaction de conclusions et formalisation des axes d'amélioration (actions correctives)
- Présentation des résultats et diffusion
- Visites aux différents fournisseurs et producteurs de denrées alimentaires
- Assistance et conseils en matière de restauration collective
- Rencontre ou entretien avec les différentes instances ou organismes de contrôle
- Réunions avec les différents services de la collectivité
- Suivi de la prestation retenue et vérification de sa conformité
- Interventions dans le cadre des groupes de travail et de réflexion sur la prestation sanitaire d'après les résultats d'analyses microbiologiques
- Interventions visant la sensibilisation du personnel aux dangers représentés par la Toxi-infection Alimentaire Collective (TIAC)
- Mise en œuvre de processus d'alerte et d'enquête en cas de TIAC ou suspicion de denrées douteuses.
- Formalisation d'une argumentation pertinente (en cas de gestion de crises)
- Emission d'avis technique sur les projets de constructions, réaménagements, transformations de cuisines et offices alimentaires, et sur les choix d'équipements.
- Emission d'avis technique à l'organisation des services alimentaires auprès des différents partenaires (élus, mairies, conseil général, conseil régional,....) lors:
 - du choix du système de fabrication (liaison chaude, liaison froide,.....)
 - de la conception, du suivi et du contrôle d'un cahier des charges (CCTP) et son renouvellement
 - des commandes et des achats, des contacts avec les fournisseurs, de la rotation du stock,....
 - du choix et du contrôle de la qualité des produits
 - des demandes de subventions (ex produits laitiers = Agrimer)
 - de l'organisation du travail des équipes (chronologie des tâches) et recrutement du personnel de restauration

Réunions avec les différents services de la collectivité

-Suivi de la prestation retenue et vérification de sa conformité

-Interventions dans le cadre des groupes de travail et de réflexion sur la prestation sanitaire d'après les résultats d'analyses microbiologiques

-Interventions visant la sensibilisation du personnel aux dangers représentés par la Toxi-infection Alimentaire Collective (TIAC)

-Mise en œuvre de processus d'alerte et d'enquête en cas de TIAC ou suspicion de denrées douteuses.

-Formalisation d'une argumentation pertinente (en cas de gestion de crises)

-Emission d'avis technique sur les projets de constructions, réaménagements, transformations de cuisines et offices alimentaires, et sur les choix d'équipements.

-Emission d'avis technique à l'organisation des services alimentaires auprès des différents partenaires (élus, mairies, conseil général, conseil régional,....) lors:

·du choix du système de fabrication (liaison chaude, liaison froide,....)

·de la conception, du suivi et du contrôle d'un cahier des charges (CCTP) et son renouvellement

·des commandes et des achats, des contacts avec les fournisseurs, de la rotation du stock,....

·du choix et du contrôle de la qualité des produits

·des demandes de subventions (ex produits laitiers = Agrimer)

·de l'organisation du travail des équipes (chronologie des tâches) et recrutement du personnel de restauration

·du choix de nouveaux produits et techniques nouvelles.

·de l'évolution de nouvelles parts de marchés

5 – ORGANISATION ET COORDINATION DES ACTIVITÉS EN DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

PRINCIPALES OPÉRATIONS CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITÉ

COORDINATION DES ACTIVITÉS

- Echanges d'informations et interventions lors de réunions de travail pluri professionnelles, en lien avec les différents professionnels et partenaires concernés.

- Coordination des actions de soin diététique avec l'ensemble des professionnels partenaires (transmissions ciblées,.....)

- Transmissions écrites et/ou orales de l'ensemble de ces données aux professionnels concernés en vue d'assurer la continuité des soins (fiches de liaison,.....)

- Prises de contact, échanges d'information, mise en place et animation de temps d'échanges en vue d'assurer l'articulation, la coordination et la priorisation des soins

- Réalisation de synthèses cliniques.

- Animation de temps de travail thématiques et/ou interprofessionnels.

- Suivi de la mise en oeuvre des actions préventives en lien avec les autres professionnels impliqués.

- Information des professionnels de santé du champ de compétences du diététicien.

- Constitution, animation et gestion de réseaux professionnels

- Formalisation en équipe pluridisciplinaire de protocoles alimentaires en réponse à des situations spécifiques : réalimentations, repas stériles

GESTION ADMINISTRATIVE

- Information du patient et/ou de ses aidants sur les procédures administratives relatives à une prise en charge en diététique

- Enregistrement et codage des actes diététiques

- Gestion et mise à jour des dossiers patients.

- Archivage des dossiers patients selon la législation en vigueur

- Télétransmission de données.

- Enregistrement informatisé des actes réalisés.

- Etablissement des documents administratifs nécessaires à la prise en charge auprès d'éventuels organismes payeurs.

- Tenue de statistiques sur les actes réalisés.

GESTION DU TEMPS DE L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

- Réalisation du planning quotidien et hebdomadaire permettant de répondre à la demande de soins ou d'autres interventions.

- Formalisation du planning de rendez-vous en fonction des autres interventions, des locaux disponibles et des interventions à domicile.

ENREGISTREMENT ET TRANSMISSION DE DONNÉES

- Rédaction et transmission d'informations orales et écrites à la personne, à l'entourage et aux institutions concernées en respectant le cadre légal et le secret médical.

- Transmission d'informations au médecin en vue du codage des troubles nutritionnels

- Prise de contact avec des professionnels habilités à faire des signalements en cas de suspicion ou constat de maltraitance du patient.

INTERVENTIONS EN RÉUNIONS INSTITUTIONNELLES

6 – GESTION DES RESSOURCES

PRINCIPALES OPÉRATIONS CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITÉ

GESTION ET SUIVI DES STOCKS

- Budgétisation et commande du matériel et des produits nécessaires à l'intervention du diététicien, de l'outillage et du matériel de bureau.
- Rangement et gestion des stocks de matériel et des produits à usage thérapeutique, de l'outillage et du matériel de bureau.
- Suivi de l'état des stocks et du matériel.
- Contact avec les fournisseurs de matériels, de produits et de denrées

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

- Recrutement, gestion de la rémunération et des obligations sociales liées au personnel participant à l'activité.
- Réalisation des fiches de poste, de l'emploi du temps, des horaires des salariés.
- Auto-évaluation de ses pratiques professionnelles

GESTION DE LA STRUCTURE ET SUIVI DE LA COMPTABILITÉ, DES BUDGETS ET DE LA TRÉSORERIE

- Tenue de la comptabilité du cabinet
- Archivage des pièces comptables.
- Gestion de la trésorerie.
- Gestion et suivi d'un budget et des investissements.
- Réalisation des déclarations et des règlements dus par la structure.
- Facturation des actes ou des interventions et suivi des règlements.
- Suivi des prestations de service

GESTION DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS DE LA STRUCTURE

- Réalisation d'audits et d'opérations de contrôle visant à s'assurer :
de l'accessibilité des locaux.
du bon état des mobiliers mis à disposition des patients dans l'ensemble des locaux et du matériel utilisé.
de la propreté des locaux.
de la conformité du matériel aux règles de sécurité.
de l'application des règles d'hygiène et de sécurité concernant le matériel
- Suivi et mise à jour du matériel informatique, des logiciels.
- Echanges d'informations sur l'organisation logistique.

7 - VEILLE PROFESSIONNELLE ET AMÉLIORATION DE SES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

PRINCIPALES OPÉRATIONS CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITÉ

DOCUMENTATION ET VEILLE PROFESSIONNELLE

- Lecture de publications professionnelles et scientifiques nationales et internationales
- Constitution et mise à jour d'une base d'informations sur la profession
- Consultation et gestion de bases de données professionnelles
- Recherche des recommandations de bonnes pratiques
- Actualisation des principes

PRODUCTION DE DOCUMENTS PROFESSIONNELS

- Réalisation de publications à usage de ses pairs et/ou d'autres professionnels
- Formalisation de protocoles ou de procédures
- Formalisation de pratiques professionnelles à visée d'évaluation des pratiques

DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL CONTINU

- Réactualisation de ses connaissances (tables rondes, congrès, sites Internet, bibliographie, ...)
- Echange de « savoirs » avec ses pairs

- Suivi d'actions de formation professionnelle continue et de programmes de DPC (développement professionnel continu)
- Suivi de l'évolution des textes en matière de réglementation, d'éthique et de déontologie

SUIVI DE LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE :

- Echanges de pratiques professionnelles avec ses pairs (réunion de concertation pluridisciplinaire, ...) ou avec d'autres professionnels
- Apport d'éléments dans le cadre d'élaboration de recommandations de bonnes pratiques ou dans le cadre d'évaluation de pratiques professionnelles
- Mise en place de débats sur les questions éthiques
- Réalisation d'actions d'évaluation de ses pratiques

ÉCHANGES AVEC LES RÉSEAUX PROFESSIONNELS

- Participation à des congrès, colloques, séminaires...
- Communication, intervention, partage d'information

8 - RECHERCHE APPLIQUÉE À L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION HUMAINE

PRINCIPALES OPÉRATIONS CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITÉ

DOCUMENTATION PROFESSIONNELLE

- Lecture de revues et d'ouvrages professionnels
- Lecture de travaux de recherche
- Constitution et mise à jour d'une base d'informations sur la profession
- Recherche sur des bases de données et centres de documentation existants dans les domaines de la diététique, de la nutrition et de la santé
- Veille professionnelle et réglementaire
- Recherche à partir des bases de données existantes des recommandations de bonnes pratiques
- Alimentation d'une base d'information sur la profession et les savoirs professionnels

RECUEIL DE DONNÉES ET PRODUCTION DE DOCUMENTS PROFESSIONNELS ET DE RECHERCHE :

- Formalisation d'une question et d'une hypothèse de recherche ou de travail
- Réalisation d'une revue bibliographique
- Elaboration et exploitation de recueils de données par différents outils d'enquête
- Recueil de données statistiques
- Réalisation d'études et de travaux de recherche
- Réalisation de publications à usage de ses pairs et/ou d'autres professionnels
- Rédaction de protocoles ou de procédures
- Réalisation de publications à l'usage des professionnels de santé

RÉFLEXIONS SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

- Echanges de pratiques professionnelles avec ses pairs ou avec d'autres professionnels
- Apport d'éléments dans le cadre d'élaboration de recommandations de bonnes pratiques ou dans le cadre d'évaluation de pratiques professionnelles
- Mise en œuvre de débats sur les éléments éthiques dans un contexte d'exercice professionnel
- Apports d'éléments dans des réflexions interprofessionnelles
- Veille professionnelle
- Veille réglementaire

ÉCHANGES AVEC LES RÉSEAUX PROFESSIONNELS

- Participation à des congrès, colloques, séminaires...
- Communication, intervention, partage d'informations

FORMATION TOUT AU LONG DE LA VIE

- Réception et gestion d'informations (colloques et congrès, ...)
- Participation à des stages de formation continue ou des formations universitaires

9 - FORMATION ET INFORMATION DES PROFESSIONNELS ET DES FUTURS PROFESSIONNELS

PRINCIPALES OPÉRATIONS CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITÉ

RÉALISATION D'INTERVENTIONS DANS LES CENTRES DE FORMATION À LA DIÉTÉTIQUE

- Intervention dans les centres de formation : délivrance de connaissances, d'informations et de conseils sur la pratique professionnelle (séquences de formation dans le cadre des unités d'enseignements)
- Interventions en vue de l'élaboration des projets pédagogiques
- Interventions dans le cadre des jurys d'évaluation et de délibération

TUTORAT ET ENCADREMENT DES ÉTUDIANTS EN COURS DE FORMATION ET ACCOMPAGNEMENT DES NOUVEAUX PROFESSIONNELS

- Accueil, accompagnement, contrôle de la progression de l'apprentissage,
- Réalisation et suivi d'actions de mise en situation professionnelle,
- Réalisation d'actions d'évaluation en collaboration avec les enseignants
- Délivrance d'informations et de conseils
- Réalisation de documents de présentation des activités
- Réalisation de protocoles d'encadrement
- Accompagnement du projet professionnel
- Renseignements de documents de suivi, d'évaluation et de réajustement des activités dans le cadre de l'apprentissage
- Lecture et corrections des travaux écrits
- Contrôle des acquis des niveaux de compétences

FORMATION EN NUTRITION ET/OU ALIMENTATION DESTINÉS À SES PAIRS, À D'AUTRES PROFESSIONNELS OU FUTURS PROFESSIONNELS

- Formalisation du thème de la formation et des objectifs pédagogiques
- Réalisation de supports et documents pédagogiques
- Réalisation d'actions d'évaluation dans le cadre de la validation et de la délivrance de diplômes

DIFFUSION D'INFORMATIONS PERMETTANT D'ÉLABORER DES MATÉRIELS ÉDUCATIFS, ET DE CONCEVOIR DES PROGRAMMES DE FORMATION

APPORT DE CONTRIBUTIONS DANS LES COMITÉS D'EXPERTS

GROUPE DE TRAVAIL :

Yoann Cadiou, diététicien nutritionniste, faisant fonction cadre de santé, CHU Nice
Ghislain Grodard-Humbert, diététicien nutritionniste doctorant, Besançon
Thérèse Libert, diététicienne nutritionniste libérale, Paris
Isabelle Parmentier, cadre supérieure de santé diététicienne nutritionniste, CHU Lille

L'AFDN REMERCIE LES RELECTEURS DE CE TRAVAIL :

Richard Agnetti, cadre supérieur de santé diététicien nutritionniste, AP-HP
Dominique Amar Sotto, diététicienne nutritionniste libérale, Enghien les Bains
Sandrine Di Donato, diététicienne nutritionniste libérale et hospitalière, Douarnenez
Glori Euvrard-Capelli, diététicienne nutritionniste libérale et formatrice, Lure
Erika Guyot, diététicienne nutritionniste doctorante, Lyon
Véronique Laubé, cadre de santé diététicienne nutritionniste, doctorante, AP-HP
Aurélien Lebrasseur, diététicienne nutritionniste libérale, Paris
Laurent Livolsi, cadre supérieur de santé diététicien nutritionniste, AP-HP
Edith Marchesi-Samedi, cadre de santé diététicien nutritionniste, AP-HP
Ghislaine Picard, cadre supérieure de santé diététicienne nutritionniste, AP-HP
Nathalie Royer, diététicienne nutritionniste formatrice, Grenoble
Elisabeth Verdier, cadre de santé diététicienne nutritionniste, Hospices Civiles de Lyon
Stéphanie Vidal, cadre supérieure de santé diététicienne nutritionniste, CHU de Bordeaux



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**

35, allée Vivaldi
75012 Paris

Tél. 01 40 02 03 02

Fax 09 70 61 15 93

E-mail afdn@afdn.org

