

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

CODE ARES 244

Date dépôt

Date validation 05/06/2018

BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

FINALITÉ	N.A.	NIVEAU (du Cadre des Certifications)	6
SECTEUR	2° Santé	DOMAINE D'ÉTUDES	14° Sciences biomédicales et pharmaceutiques
TYPE	COURT	CYCLE	PREMIER
LANGUE (majoritaire)	FRANÇAIS	CRÉDITS	180

A. SPÉCIFICITÉ DE LA FORME D'ENSEIGNEMENT

Les Hautes Écoles de la Fédération Wallonie-Bruxelles dispensent un enseignement supérieur poursuivant une **finalité professionnalisante de haute qualification**, associant étroitement apprentissages pratiques et conceptualisation théorique. Les formations proposées s'effectuent au niveau du bachelier et du master (Décret « Paysage », Chap. II, Art. 4, § 1 et 3) ; elles visent le développement de compétences disciplinaires et transversales correspondant aux niveaux 6 (type court) et 7 (type long) du cadre francophone des certifications de l'enseignement supérieur. Dans la lignée du bachelier de transition, le master professionnalisant offre l'opportunité aux étudiants d'approfondir leur formation et de se spécialiser dans leur domaine.

Les **stages** en milieu professionnel constituent une dimension centrale de la formation dispensée par les Hautes Écoles. Ils permettent le développement progressif et intégrateur des compétences requises par l'exercice du métier, tout en autorisant une réflexion sur la pratique professionnelle. La réalisation du travail de fin d'études (TFE) ou du mémoire, qui trouvent dans les stages des terrains de choix, constitue l'aboutissement d'un parcours de formation valorisant pratique professionnelle et recherche s'y appliquant.

En phase avec la société et inspirées par ses enjeux actuels, les Hautes Écoles constituent des lieux privilégiés d'innovation et de création de savoirs. Elles remplissent cette mission de concert avec les communautés de référence, professionnelles et scientifiques, à partir d'un ancrage régional et dans une visée internationale. Les enseignants des Hautes Écoles, femmes et hommes de terrain aux profils variés, sont ainsi engagés dans des recherches-actions et des recherches appliquées qui constituent, avec l'accompagnement des apprentissages, le cœur de leur métier. Ces recherches nourrissent les formations dispensées et permettent l'émergence de nouveaux espaces de réflexion, de mutualisation de savoirs et d'action.

Sur le plan pédagogique, les Hautes Écoles forment des **praticiens réflexifs**, des professionnels capables d'agir dans des contextes en constante mutation et d'apporter à des problèmes complexes des réponses appropriées, créatives et innovantes. Pour assurer leurs formations, les Hautes Écoles déploient un **accompagnement de proximité** (groupes-classes, apprentissage par les pairs, tutorat, mentorat). Pour ce faire, elles recourent à une pédagogie centrée sur l'étudiant, qui prend pleinement la mesure des changements de paradigmes éducatifs, épistémologiques et socio-économiques de la société postmoderne, en privilégiant l'induction, le dialogue des savoirs de divers types (scientifiques, expérientiels, techniques), la discussion critique, la contextualisation des objets de savoir.

Les Hautes Écoles de la Fédération Wallonie-Bruxelles, mobilisées chacune autour de leur projet pédagogique, social et culturel qui caractérise leur identité propre, assurent enfin une mission éducative essentielle : former non seulement des professionnels innovants, créateurs, capables de faire face à la complexité et à la spécificité de leur environnement, mais aussi des **citoyens engagés et responsables**, soucieux de la collectivité et de son bien-être. C'est pourquoi les Hautes Écoles valorisent, outre le développement de compétences professionnelles, l'acquisition de **compétences transversales**, de nature organisationnelle, relationnelle, communicationnelle et réflexive.

B. SPÉCIFICITÉ DE LA FORMATION

Le grade de bachelier en diététique peut donner accès au titre de diététicien tel que défini dans l'Arrêté royal du 19/02/1997 relatif au titre professionnel et aux conditions de qualification requises pour l'exercice de la profession de diététicien et portant fixation de la liste des prestations techniques et de la liste des actes dont le diététicien peut être chargé par un médecin (M.B. du 04/06/1997).

En Europe, l'EFAD (European Federation of Associations of Dieticians) a adopté la définition du rôle du diététicien établie par l'International Congress of Dietetics Associations (ICDA) : « **Un diététicien est une personne disposant d'une qualification en nutrition et diététique reconnue par les autorités nationales ; le diététicien applique la science de la nutrition à l'alimentation et à l'éducation de groupes et d'individus en bonne santé et malades.** »

L'étendue de sa pratique professionnelle est telle que le diététicien peut travailler dans une variété de cadres et exercer diverses fonctions.

En Europe les diététiciens exercent leur activité dans trois domaines principaux. Ceux-ci peuvent être très distincts, comme le diététicien administratif en Suède ou occupent une fonction plus générique comme au Royaume-Uni. La Déclaration de Benchmark indique trois domaines de compétence reconnus par l'EFAD, pour la pratique de la diététique en Europe :

- **Diététicien administratif** : un diététicien qui travaille avant tout dans la gestion des services alimentaires avec la responsabilité de proposer une alimentation appropriée et de qualité à des personnes ou à des groupes en bonne santé ou malades, dans une institution ou une collectivité.

- **Diététicien clinique** : un diététicien qui a la responsabilité de la planification, de la supervision et de l'évaluation d'un programme alimentaire cliniquement élaboré afin de restaurer la fonctionnalité nutritionnelle d'un client/patient. Les diététiciens cliniques peuvent travailler dans des centres de soins primaires et dans des institutions.

- **Diététicien de santé publique ou de programmes communautaires** : le diététicien est directement concerné par la promotion de la santé et la formulation d'une politique conduisant à la promotion du choix alimentaire auprès de personnes ou de groupes pour améliorer ou maintenir leur santé nutritionnelle et minimiser les risques pathologiques liés à la nutrition.

Le choix d'une telle profession implique le goût pour les sciences, la santé, le bien-être des individus, l'alimentation et la communication.

Grâce à sa formation scientifique, psychologique et pratique, le(a) diététicien(ne) peut au mieux assurer la liaison entre les médecins, les autres paramédicaux, les professionnels de l'alimentation (catering et agroalimentaire) et le public.

Le diplôme de Bachelier en diététique ouvre des carrières dans les hôpitaux, les cuisines collectives, les centres de médecine préventive, dans l'industrie agro-alimentaire, les crèches, les homes pour personnes âgées, les SPA (centres de remise en forme) ou encore, permet l'ouverture d'un cabinet privé.

Cette formation correspond au niveau 6 du Cadre Européen de Certification¹ (CEC). Elle offre un enseignement adapté au marché de l'emploi et prépare les étudiants à être des citoyens actifs dans une société démocratique, à aborder sereinement leur carrière future, tout en garantissant leur épanouissement personnel.

Elle crée et maintient une large base et un haut niveau de connaissances ; elle stimule en permanence la recherche et l'innovation.

¹ Missions de l'enseignement supérieur telles qu'elles ont été précisées lors de la Conférence des ministres européens en avril 2009.

C. COMPÉTENCES VISÉES PAR LA FORMATION

1- S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:

- Participer activement à l'actualisation de ses connaissances et de ses acquis professionnels
- Evaluer sa pratique professionnelle et ses apprentissages
- Développer ses aptitudes d'analyse, de curiosité intellectuelle et de responsabilité
- Construire son projet professionnel
- Adopter un comportement responsable et citoyen
- Exercer son raisonnement scientifique.

2- Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires:

- Respecter la déontologie propre à la profession
- Pratiquer à l'intérieur du cadre éthique
- Respecter la législation et les réglementations.

3- Gérer (ou participer à la gestion) les ressources humaines, matérielles et administratives:

- Programmer avec ses partenaires, un plan d'actions afin d'atteindre les objectifs définis
- Collaborer avec les différents intervenants de l'équipe pluridisciplinaire
- Participer à la démarche qualité
- Respecter les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.

4- Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes:

- Identifier la situation
- Collecter l'ensemble des données
- Etablir la liste des interventions adaptées aux besoins
- Utiliser des concepts, des méthodes, des protocoles dans des situations variées
- Evaluer la pertinence d'une analyse, d'un schéma.

5- Assurer une communication professionnelle:

- Transmettre oralement et/ou par écrit les données pertinentes
- Utiliser les outils de communication existants
- Collaborer avec l'équipe pluridisciplinaire
- Développer des modes de communication adaptés au contexte rencontré.

6- Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

- Evaluer toute situation diététique et nutritionnelle humaine
- Intégrer la démarche diététique à tous les stades de la chaîne alimentaire
- Informer en termes de nutrition et de diététique
- Eduquer en matière de nutrition et de diététique
- Traduire et appliquer des théories et des modèles pratiques dans la démarche diététique
- Développer et mettre en œuvre des stratégies favorisant des choix alimentaires sûrs et sains.