

## RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

CODE ARES 247

Date dépôt

Date validation 05/06/2018

### BACHELIER DE SPÉCIALISATION EN DIÉTÉTIQUE SPORTIVE

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	60

#### 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 Bachelier de spécialisation en diététique sportive est accessible aux bacheliers en diététique. Elle permet l'acquisition de compétences particulières en « diététique sportive ».

La spécialisation en diététique sportive permet à l'étudiant d'exercer ses compétences dans :

- les milieux sportifs : clubs sportifs, salles de fitness...
- l'industrie des produits diététiques (aliments, nutriments, compléments, substituts)
- la gestion des « espaces Santé » et des espaces de distribution des produits diététiques
- les centres de thermalisme, thalassothérapie.

Au terme de la formation, il sera capable de :

- maîtriser les connaissances théoriques et pratiques en relation avec son champ d'activité
- approcher, par la relation individuelle et de groupe, des populations diverses dans les secteurs sportifs
- travailler en équipe pluridisciplinaire
- développer la réflexion et le jugement sur sa pratique.

Cette formation correspond au niveau 6 du Cadre Européen de Certification<sup>1</sup> (CEC). Elle propose une offre d'enseignement diversifiée et adaptée au marché de l'emploi. La dimension humaine de cet enseignement prépare les étudiants à être des citoyens actifs dans une société démocratique. Cette formation crée et maintient un haut niveau de connaissances ; elle stimule en permanence la recherche et l'innovation.

---

<sup>1</sup> 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 :**

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

### **2. Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires :**

- Intégrer la déontologie et la démarche éthique à sa pratique professionnelle
- 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
- S'inscrire dans la démarche qualité
- Promouvoir les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.

### **4. Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes dans la prise en charge nutritionnelle de sportifs de tout niveau avec ou sans pathologie :**

- Identifier la situation
- Rechercher et sélectionner les informations en utilisant les différentes ressources dont l'EBP et l'EBM
- Développer une expertise en matière de nutrition du sportif
- 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
- Transmettre oralement et/ou par écrit les données pertinentes.

### **5. Assurer une communication professionnelle :**

- Adapter les outils de communication existants
- Adapter sa communication au travail en équipe pluridisciplinaire
- Développer des modes de communication adaptés au contexte rencontré
- Evaluer toute situation diététique et nutritionnelle du sportif de tout niveau.

### **6. Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel :**

- Concevoir un schéma alimentaire équilibré et adapté à un individu ou groupe d'individu sportif(s)
- Informer en termes de nutrition et de diététique du sport
- Eduquer en matière de nutrition et de diététique, les individus, les groupes et l'ensemble de l'équipe pluridisciplinaire dans un contexte sportif
- 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.