

GUIDE DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES





Débutés en 2012, les travaux qui ont permis la réalisation du Guide des compétences professionnelles des diététistes/nutritionnistes ont inclus un vaste sondage et une collecte d'informations auprès des membres de l'Ordre et des programmes universitaires donnant ouverture au permis.

Les comités aviseurs de l'Ordre, le comité sur la gestion des services d'alimentation, le comité sur la nutrition en agro-alimentaire et biopharmaceutique, le comité sur la nutrition clinique et le comité sur la nutrition en santé publique ainsi que deux consultants, monsieur Guy Le Boterf et la firme EduConseil, ont collaboré à l'élaboration de ce guide.

OBJECTIFS

Ce guide est un outil qui permet :

Aux membres :

- ▶ De faire l'autoévaluation de leurs compétences;
- ▶ De gérer leur développement professionnel (formation);
- ▶ De comprendre leurs différentes possibilités de carrière;
- ▶ De promouvoir leurs services.

À l'Ordre :

- ▶ D'identifier les besoins de formation;
- ▶ De développer des activités de formation;
- ▶ De gérer le programme d'inspection professionnelle;
- ▶ De promouvoir la profession.

Aux organisations et au public :

- ▶ De mieux comprendre le rôle et le spectre d'intervention des diététistes/nutritionnistes;
- ▶ De donner un aperçu de l'étendue des services professionnels des diététistes/nutritionnistes;
- ▶ De servir de référence aux gestionnaires et employeurs.



STRUCTURE

Il a d'abord été construit à partir des situations de travail courantes dans l'exercice de la profession.

Il décrit la synthèse des principales compétences requises dans l'exercice de la profession de diététiste/nutritionniste ainsi que la définition de chaque secteur de pratique. Il détaille les responsabilités des diététistes/nutritionnistes, ainsi que les connaissances, les savoir-faire et les attitudes associés à celles-ci.

Toutefois, il ne faut pas s'attendre à y retrouver une description exhaustive de tous les mandats, responsabilités ou fonctions que les professionnels sont appelés à réaliser dans le cadre de leur pratique.

Qu'est-ce qu'une compétence professionnelle?

Une compétence professionnelle signifie «la démonstration par un individu qu'il possède la capacité – c'est-à-dire les connaissances (savoir), les habiletés (savoir-faire) et les attitudes (savoir-être) – d'accomplir un acte professionnel, une activité ou une tâche – conformément à une norme et/ou à toute autre exigence prédéterminée.¹»

Chaque compétence professionnelle est ensuite présentée sous forme de « gestes-clés ». Ces « gestes-clés », lorsqu'ils sont posés par le diététiste/nutritionniste, démontrent la maîtrise de la compétence. Le Guide précise également les résultats attendus qui constituent, en quelque sorte, les « critères de performance » associés à chacune de ces compétences.

Pour chacun des principaux secteurs (gestion des services d'alimentation, nutrition en agroalimentaire et biopharmaceutique, nutrition clinique et nutrition en santé publique), le guide présente :

- ▶ les principales responsabilités des diététistes/nutritionnistes ainsi que leurs principaux milieux de travail;
- ▶ les situations professionnelles les plus courantes, décortiquées en gestes clés et en résultats attendus;
- ▶ les différents savoirs associés à chacune des situations professionnelles de chacun des secteurs (annexes).

¹ Association canadienne de la formation professionnelle (Méthode DACUM)
[<http://cva-acfp.org/formation-et-ateliers/la-methode-dacum/?lang=fr>]



***Mise en garde : certains mandats et fonctions peuvent toucher un secteur d'activité en particulier ou être transversaux et s'appliquer à plusieurs secteurs. Il est également important de préciser que ce n'est pas le milieu de travail qui permet de définir le secteur d'activités d'un professionnel, mais plutôt les responsabilités qui lui sont confiées. La recherche, l'enseignement, la communication et les médias sociaux sont des domaines transversaux à tous les secteurs d'activités. Ainsi, c'est le contenu de la communication ou le sujet de la recherche, par exemple, qui détermineront le secteur d'activité dans lequel le diététiste/nutritionniste œuvre.*

PRÉSENTATION DE LA PROFESSION

Au Québec, le domaine de la nutrition et de l'alimentation humaine est vaste et compte plus de 3 100 diététistes/nutritionnistes membres de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ).

Les membres exercent principalement la profession dans quatre grands secteurs d'activité : la gestion des services d'alimentation, la nutrition en agroalimentaire et biopharmaceutique, la nutrition clinique et la nutrition en santé publique. Ces secteurs représentent plus d'une centaine de milieux de travail, tous issus de la même formation initiale menant au même permis d'exercice.

Les diététistes/nutritionnistes exercent une profession dite « à titre réservé », profession qui est décrite dans une Loi, le Code des professions.

La description de la profession, appelé aussi le « champ évocateur » ou le « champ d'exercice » décrit l'essence de la profession et le but dans lequel elle est exercée (sa finalité).

C'est le Code des professions qui le définit, à l'article 37c, qui se lit ainsi :

« évaluer l'état nutritionnel d'une personne, déterminer et assurer la mise en œuvre d'une stratégie d'intervention visant à adapter l'alimentation en fonctions des besoins pour maintenir ou rétablir la santé. »

De plus, selon l'article 39.4, « l'information, la promotion de la santé et la prévention du suicide, de la maladie, des accidents et des problèmes sociaux auprès des individus, des familles et des collectivités font également partie de l'exercice de la profession du membre d'un ordre dans la mesure où elles sont reliées à ses activités professionnelles. »



Au champ évocateur (non exclusif), il faut aussi ajouter deux activités, qui ont été réservées exclusivement à la profession. Une activité réservée est un geste précis qui doit être posé seulement par les membres des ordres professionnels autorisés à le faire. Pour qu'une activité soit réservée, il faut démontrer l'existence d'un préjudice sérieux lié à l'exercice de l'acte en question. Ce préjudice peut notamment être physique, psychologique, matériel ou économique. Par ailleurs, il faut aussi démontrer que les compétences requises pour pratiquer cette activité s'acquièrent seulement en suivant la formation requise pour devenir membre de l'Ordre.

Depuis 2003, deux activités professionnelles ont été réservées exclusivement aux diététistes/nutritionnistes (article 37.1 (1) du Code des professions), lequel se lit ainsi :

- «a) Déterminer le plan de traitement nutritionnel, incluant la voie d'alimentation appropriée, lorsqu'une ordonnance individuelle indique que la nutrition constitue un facteur déterminant du traitement de la maladie;
- b) Surveiller l'état nutritionnel des personnes dont le plan de traitement nutritionnel a été déterminé.»

À retenir : les activités réservées ne représentent qu'une petite proportion des gestes professionnels des membres de l'OPDQ. En aucun temps, une ordonnance est nécessaire pour que les professionnels interviennent auprès d'une personne. L'exercice de la profession de diététiste/nutritionniste va bien au-delà des activités réservées prévues à l'article 37.1 (1) du Code. On aurait tort de réduire toute l'étendue et la complexité de la profession à ces deux activités.

Par ailleurs, d'autres activités peuvent être autorisées aux diététistes/nutritionnistes en fonction de l'évolution de la profession, de la norme initiale de formation et de modifications réglementaires au Code des professions. Une activité autorisée est aussi une activité réservée à risque de préjudice mais elle est partagée (et peut donc être pratiquée) par les membres de différents ordres qui ont reçu l'autorisation.



**GESTION DES SERVICES
D'ALIMENTATION**



La nutrition en gestion des services d'alimentation c'est quoi?

La nutrition en gestion des services d'alimentation consiste à intégrer la science de la nutrition aux fonctions essentielles de gestion. Cela permet d'offrir une alimentation répondant aux besoins nutritionnels des clientèles desservies, conformément aux missions, valeurs et objectifs des organisations, ainsi qu'aux politiques et règlements applicables. Ces activités de gestion ont pour finalité la promotion, le maintien ou le rétablissement de la santé par la création d'un environnement et d'une offre alimentaire favorisant la santé.

Bien qu'aucune activité ne soit réservée au Code des professions pour ce secteur, l'information, la promotion de la santé et la prévention du suicide, de la maladie, des accidents et des problèmes sociaux auprès des individus, des familles et des collectivités² font partie de l'exercice de ces diététistes/nutritionnistes, et s'inscrivent ainsi dans l'exercice de la profession.

² Code des professions, RLRQ, chapitre C-26, art. 39.4.

GESTION DES SERVICES D'ALIMENTATION

Quelles responsabilités se voient confier ces diététistes/nutritionnistes?

Les diététistes/nutritionnistes dont le secteur d'activité est la gestion des services d'alimentation ont confié des responsabilités en lien avec les quatre situations emblématiques suivantes :

1. Définir une offre alimentaire répondant aux besoins d'une collectivité;
2. Planifier, organiser, diriger et contrôler un service d'alimentation en lien avec la mission de l'organisation;
3. Gérer les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles d'un service d'alimentation;
4. Promouvoir une saine alimentation dans une collectivité (hôpital, école, entreprise, etc.).

Veillez-vous référer aux situations professionnelles de ce secteur, ci-dessous, pour plus de détails concernant ces responsabilités, la démarche et les compétences qui y sont liées.

Dans quels milieux de travail retrouve-t-on ces diététistes/nutritionnistes?

Il est possible de retrouver les diététistes/nutritionnistes en gestion des services d'alimentation dans les milieux de travail suivants :

- ▶ Réseau de la santé et des services sociaux (hôpitaux, centres d'hébergement, centres de réadaptation, centres jeunesse, etc.);
- ▶ Institutions d'enseignement (écoles, collèges, universités, etc.);
- ▶ Services de restauration (milieu de travail, milieux de garde, traiteur, organismes de soutien alimentaire, milieu carcéral, etc.);
- ▶ Firmes de consultation pour les services d'alimentation;
- ▶ Centres de production;
- ▶ Entreprises offrant des services de gestion déléguée (impartition).

SITUATIONS PROFESSIONNELLES



SITUATION PROFESSIONNELLE N°1

Définir une offre alimentaire répondant aux besoins d'une collectivité

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Développer une vision globale des opérations▶ Appliquer les méthodes de gestion de projet et en planifiant les étapes de réalisation de la tâche▶ Identifier les éléments définissant l'offre alimentaire incluant les plans de traitement nutritionnels des clientèles desservies▶ Effectuer le diagnostic de la situation actuelle▶ Identifier les besoins des clientèles (nutritionnels, psychosociaux, etc.)▶ Identifier les éléments influents (politiques, etc.) sur les pratiques alimentaires d'une collectivité▶ Adopter une approche centrée sur la clientèle▶ Prendre en compte les tendances alimentaires de la collectivité▶ Assurer une utilisation efficace et efficiente des ressources disponibles (capacité de production, capacité de distribution, contraintes organisationnelles, limites du marché, disponibilité des produits, etc.)▶ Identifier et évaluer les enjeux (forces, faiblesses, menaces et opportunités) <p>Coopération et relation avec d'autres professionnels /employés /clients</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Travailler en partenariat et collaboration avec tous les acteurs impliqués (employés, diététiste/nutritionnistes cliniciens, techniciens en diététique, direction de la qualité et du milieu de vie, direction de l'organisation, comité d'usagers, etc.)▶ Consulter des professionnels d'autres services et, au besoin, négocier avec eux	<ul style="list-style-type: none">▶ L'offre alimentaire définie est variée.▶ L'offre alimentaire répond aux besoins nutritionnels des clientèles desservies.▶ L'offre alimentaire satisfait aux indicateurs de gestion précédemment déterminés par l'organisation.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

SITUATION PROFESSIONNELLE N°2

Planifier, organiser, diriger et contrôler un service d'alimentation en lien avec la mission de l'organisation

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Tenir compte de l'offre préalablement établie▶ Développer une vision globale et stratégique du service d'alimentation et en faisant preuve d'habiletés politiques dans son environnement▶ Associer les enjeux des activités à la mission de l'organisation▶ Projeter la position du service dans le temps▶ Effectuer une analyse stratégique▶ Fixer des objectifs mesurables, selon un échéancier réaliste▶ Attribuer les ressources pertinentes▶ Superviser le déroulement des opérations▶ Identifier et contrôler les risques et dangers du service▶ Évaluer et optimiser la qualité des produits et du service▶ Évaluer et optimiser le rendement des activités▶ Développer une culture d'amélioration continue <p>Relation avec les clients</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Évaluer la satisfaction de la clientèle envers les produits et services offerts <p>Relation avec les employés</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Mobiliser une équipe de travail pour assurer un déroulement d'opération efficace et efficient▶ Évaluer le rendement des employés <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Développer des partenariats stratégiques (internes et externes)▶ Développer la relève par l'encadrement et l'évaluation de stagiaires et de professionnels en cheminement de carrière▶ Collaborer aux protocoles de recherche	<ul style="list-style-type: none">▶ L'offre de services (y compris l'offre alimentaire) est de qualité et répond aux besoins de la clientèle ainsi qu'à la mission, aux valeurs et aux objectifs de l'organisation.

SITUATION PROFESSIONNELLE N°3

Gérer les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles d'un service d'alimentation

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Identifier l'information et les enjeux associés aux différentes ressources▶ Effectuer une analyse stratégique liée aux différentes ressources et en en justifiant les résultats (identification et analyse des besoins)▶ Pourvoir son service d'installations, d'équipements, de matériel et de fournitures qui correspondent aux besoins▶ Gérer l'ensemble des activités du service pour une utilisation efficiente et efficace des ressources▶ Développer et maintenir une équipe motivée dans un climat de travail sain▶ Assurer le développement de la main-d'œuvre en cours d'emploi▶ Appliquer les règles des conventions collectives <p>Relation avec les employés</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Communiquer clairement les attentes (information et directives) aux employés du service▶ Assurer la circulation de l'information requise pour le bon déroulement des opérations <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Collaborer et participer avec des professionnels de métier au développement ou réaménagement des installations physiques▶ Justifier auprès de la direction les résultats financiers du service▶ Obtenir du financement ou dégager des marges	<ul style="list-style-type: none">▶ Le service dispose des ressources nécessaires en quantité et en qualité suffisantes au bon moment.▶ Les opérations du service sont réalisées et correspondent aux objectifs fixés.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

SITUATION PROFESSIONNELLE N°4

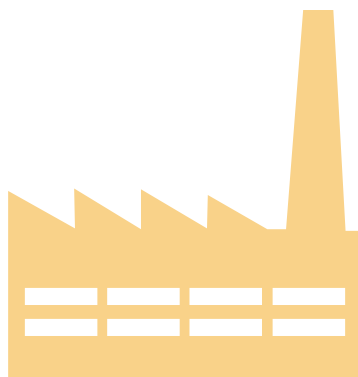
Promouvoir une saine alimentation dans une collectivité (hôpital, école, entreprise, etc.)

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Identifier les besoins en matière d'information à échanger▶ Analyser les environnements et les enjeux▶ Élaborer et mettre en œuvre des stratégies de communication▶ Réaliser des démarches éducatives en matière d'alimentation à l'intérieur des activités du service d'alimentation▶ Participer au développement d'environnements favorables à la saine alimentation <p>Relation avec les clients</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Vulgariser et communiquer clairement pour les clients et les membres de la collectivité l'information sur la nature de l'offre alimentaire <p>Relation avec les employés</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Transférer aux employés l'information à communiquer à la clientèle <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Développer des partenariats autant à l'interne qu'à l'externe avec les acteurs impliqués dans l'offre alimentaire▶ Se positionner comme un professionnel compétent auprès des acteurs de la collectivité	<ul style="list-style-type: none">▶ Les membres de la collectivité concernée (employés, clients, patients, etc.) disposent des connaissances nécessaires pour choisir une saine alimentation.▶ L'offre alimentaire permet à la clientèle de faire des choix alimentaires cohérents par rapport aux objectifs de saine alimentation.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »



**NUTRITION EN
AGROALIMENTAIRE ET
BIOPHARMACEUTIQUE**



La nutrition en agroalimentaire et biopharmaceutique, c'est quoi?

Les diététistes/nutritionnistes du secteur de l'agroalimentaire et du biopharmaceutique favorisent l'optimisation de l'offre d'aliments et de produits nutritionnels permettant aux consommateurs de maintenir ou d'améliorer leur santé. Ils et elles apportent une expertise unique en nutrition à plusieurs niveaux dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, en tenant compte des besoins de la population. En collaborant avec différents professionnels, ils et elles établissent un lien privilégié entre l'industrie et le consommateur.

Bien qu'aucune activité ne soit réservée au Code des professions pour ce secteur, l'information, la promotion de la santé et la prévention du suicide, de la maladie, des accidents et des problèmes sociaux auprès des individus, des familles et des collectivités font partie du champ d'exercice de ces diététistes/nutritionnistes³ et s'inscrivent ainsi dans la pratique de la profession.

³ Code des professions, RLRQ, chapitre C-26, art. 39.4.

NUTRITION AGROALIMENTAIRE ET BIOPHARMACEUTIQUE



Quelles responsabilités se voient confier ces diététistes/nutritionnistes?

Les diététistes/nutritionnistes dont le secteur d'activité est la nutrition en agroalimentaire et biopharmaceutique ont des responsabilités en lien avec les quatre situations emblématiques suivantes :

1. Participer à la recherche et au développement d'un produit alimentaire;
2. Participer aux activités de production d'un produit alimentaire;
3. Participer au marketing et à la mise en marché d'un produit alimentaire;
4. Communiquer avec les consommateurs et les professionnels de la santé au sujet de l'alimentation (nutrition, gastronomie, cuisine, science des aliments) et les éduquer.

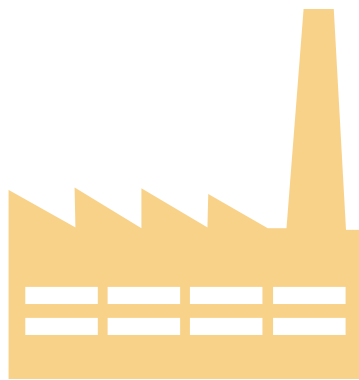
Veillez-vous référer aux situations professionnelles de ce secteur, ci-dessous, pour plus de détails concernant ces responsabilités, la démarche et les compétences qui y sont liés.

Dans quels milieux de travail retrouve-t-on ces diététistes/nutritionnistes?

Il est possible de retrouver les diététistes/nutritionnistes de ce secteur dans les milieux de travail suivants :

- ▶ Industrie agroalimentaire;
- ▶ Industrie biopharmaceutique;
- ▶ Milieux universitaires et centres de recherche;
- ▶ Association de producteurs, de transformateurs et de distributeurs;
- ▶ Pratique privée et services-conseils;
- ▶ Réseau public, parapublic et OBNL.

SITUATIONS PROFESSIONNELLES



SITUATION PROFESSIONNELLE N°1

Participer à la recherche et au développement d'un produit alimentaire

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche, méthode, analyse</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Participer à un processus de réflexion globale et basée sur les données probantes (revue de la littérature)▶ S'assurer d'une bonne compréhension des besoins, des enjeux inhérents et des contraintes/limites du milieu (scientifiques, réglementaires, techniques, financières)▶ Déterminer et analyser la population cible et ses besoins▶ Participer au processus de planification stratégique▶ Planifier et effectuer des études cliniques (allégations) ou des études consommateurs, lorsque nécessaire▶ Effectuer une vigie scientifique, réglementaire, en santé publique, sur les tendances (politiques alimentaires)▶ Participer à la fabrication des prototypes et des pilotes▶ Établir des critères nutritionnels pour le développement de produits▶ Participer aux soumissions réglementaires (allégations, autorisation de mise en marché temporaire, aliment nouveau, etc.) <p>Relation avec les clients ou les professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Communiquer des concepts scientifiques et réglementaires à une clientèle affaires/marketing▶ Collaborer avec les équipes de R. et D., de marketing, etc.▶ Influencer positivement la compagnie sur les futurs produits▶ Consulter, lorsque jugé pertinent, les chercheurs, professionnels de laboratoire et professeurs universitaires	<ul style="list-style-type: none">▶ Le processus de recherche inclut dans ses orientations les aspects nutritionnels.▶ Le profil nutritionnel du produit est amélioré (p. ex. diminution du sel, ajout de fibres, ajustement des paramètres rhéologiques, etc.) selon les critères établis.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

SITUATION PROFESSIONNELLE N°2

Participer aux activités de production d'un produit alimentaire

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Participer aux activités d'assurance qualité▶ Participer au développement des spécifications de produits▶ Participer aux étapes de l'industrialisation d'un produit▶ Effectuer une vigie technologique▶ Participer au développement de produits/recettes▶ Participer aux processus de certifications (HACCP, GFSI, menu Mieux-être, sans arachides, etc.)▶ Utiliser et interpréter les résultats des analyses de produits (p. ex. microbiologique, physique, valeur nutritive, etc.) <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Collaborer avec les experts requis aux différentes étapes de gestion de la production du produit alimentaire et participer à la détermination des procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none">▶ Le processus de production est conforme aux procédures requises (assurance qualité, certifications, réalisation des analyses nécessaires, etc.).

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

SITUATION PROFESSIONNELLE N°3

Participer au marketing et à la mise en marché d'un produit alimentaire

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Participer à l'établissement d'une stratégie de communication▶ S'assurer d'une bonne compréhension des enjeux liés à la mise en marché▶ Prendre en compte la segmentation de marché▶ Participer à la vigie des concepts marketing et au développement de la stratégie marketing (prix, objets promotionnels, commandites, etc.)▶ Participer aux activités de réglementation (étiquetage, publicité)▶ Participer aux soumissions réglementaires (allégations, autorisation de mise en marché temporaire, etc.)▶ Intégrer les aspects nutritionnels dans le développement de la documentation des produits▶ Participer aux études consommateurs▶ Tenir compte des exigences de l'éthique professionnelle <p>Relation avec les clients</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Accompagner les équipes de soutien technique dans les relations et réponses aux consommateurs▶ Participer aux activités de lobbying <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Assurer un soutien aux ventes (formations, présentations)▶ Offrir du soutien technique à l'interne (différents services)▶ Participer au développement et au maintien des partenariats nécessaires	<ul style="list-style-type: none">▶ Les membres de l'équipe comprennent bien les aspects nutritionnels et les autres dimensions de l'aliment à mettre de l'avant.▶ La stratégie de marketing établie met en évidence les aspects du produit qui favorisent la saine alimentation.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

SITUATION PROFESSIONNELLE N°4

Communiquer avec les consommateurs et les professionnels de la santé au sujet de l'alimentation (nutrition, gastronomie, cuisine, science des aliments) et les éduquer

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Participer à la mise en place d'un site Web▶ Rédiger des articles (vulgarisés ou scientifiques)▶ Articuler des messages nutritionnels de manière succincte, motivée et pertinente▶ Participer à la mise sur pied de programmes (p. ex. ateliers) pour les consommateurs▶ Effectuer une vigie sur les tendances de communication▶ Participer au développement de recettes promotionnelles▶ Rédiger des outils d'information et d'éducation nutritionnelle sur le produit (utilisation, valorisation, préparation)▶ Développer des tableaux de la valeur nutritive <p>Relation avec les clients</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Communiquer avec les médias traditionnels (imprimés, télévision et radio) et dans les médias sociaux (blogues, Facebook, Twitter)▶ Apporter une contribution précise aux programmes et projets d'éducation en nutrition en lien avec le positionnement du produit▶ Assumer, le cas échéant, un rôle de porte-parole et de soutien auprès des consommateurs <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Participer aux activités de marketing et de relations publiques	<p>Consommateurs :</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Les consommateurs disposent d'information claire et compréhensible sur les qualités nutritionnelles du produit.▶ Les consommateurs perçoivent les avantages nutritionnels du produit. <p>Professionnels de la santé :</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Les professionnels disposent d'information actuelle sur les caractéristiques nutritionnelles et l'impact sur la santé du produit.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

NUTRITION CLINIQUE





La nutrition clinique, c'est quoi?

La pratique de la nutrition clinique consiste principalement à évaluer l'état nutritionnel d'un client⁴, dans le but de déterminer la voie d'alimentation et le plan de traitement nutritionnel, incluant sa mise en œuvre et son suivi. Le maintien, le rétablissement ou l'amélioration de l'état nutritionnel, de la santé et de la qualité de vie de l'individu sont les résultats visés lors de l'intervention nutritionnelle.

Les diététistes/nutritionnistes œuvrant en nutrition clinique participent aux soins de santé, de concert avec l'équipe interdisciplinaire et orientent les clients vers les autres services, lorsque requis. Leurs stratégies d'intervention sont choisies en fonction des besoins du client et selon ses capacités et limites cognitives, sociales, physiques et environnementales.

Pour le moment, deux activités médicales sont réservées à la profession de diététiste/nutritionniste et, plus spécifiquement, au secteur de la nutrition clinique :

- Déterminer le plan de traitement nutritionnel, incluant la voie d'alimentation appropriée, lorsqu'une ordonnance individuelle indique que la nutrition constitue un facteur déterminant du traitement de la maladie;
- Surveiller l'état nutritionnel des personnes dont le plan de traitement a été déterminé⁵.

Les activités réservées ne représentent qu'une petite proportion des gestes professionnels des diététistes/nutritionnistes en nutrition clinique. Par ailleurs, une ordonnance médicale n'est en aucun cas requise pour que le professionnel intervienne auprès du patient.

Également, l'information, la promotion de la santé et la prévention du suicide, de la maladie, des accidents et des problèmes sociaux auprès des individus, des familles, et des collectivités sont au cœur des responsabilités de ces diététistes/nutritionnistes⁶.

⁴ Le terme client peut faire référence à un individu ou à un groupe d'individus.

⁵ Code des professions, RLRQ, chapitre C-26, art. 37.1.

⁶ Code des professions, RLRQ, chapitre C-26, art. 39.4.



Quelles responsabilités se voient confier ces diététistes/nutritionnistes?

Les diététistes/nutritionnistes dont le secteur d'activités est la nutrition clinique ont des responsabilités en lien avec les trois situations emblématiques suivantes:

- Déterminer un plan de traitement nutritionnel pour un client, sa mise en œuvre et son suivi;
- Collaborer avec les services impliqués dans l'offre alimentaire à la clientèle et les conseiller;
- Organiser et réaliser une formation en nutrition pour un groupe d'apprenants : clients, intervenants ou professionnels de la santé.

Veillez-vous référer aux situations professionnelles de ce secteur, ci-dessous, pour plus de détails concernant ces responsabilités, la démarche et les compétences qui y sont liés.

Dans quels milieux de travail retrouve-t-on ces diététistes/nutritionnistes?

Il est possible de retrouver les diététistes/nutritionnistes en nutrition clinique dans les milieux de travail suivants :

- Réseau de la santé et des services sociaux en soins de 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} ligne⁷ (hôpitaux, centres d'hébergement, centres de réadaptation, CLSC, GMF, etc.);
- Pratique privée (cliniques, résidences, pharmacies, centres sportifs, bureaux privés, entreprises, etc.).

⁷ Les soins de première ligne sont le premier point de contact avec le système de la santé. Ceux-ci comprennent, notamment, la prévention et le traitement de blessure et de maladies, la promotion de saines habitudes de vie, les services d'urgence de base, les soins primaires de santé mentale, les soins palliatifs et de fin de vie et la coordination vers des services spécialisés. Les soins de deuxième ligne représentent les soins spécialisés prodigués en hôpital, en centre de soins de longue durée ou à domicile. Quant aux soins de troisième ligne, ils incluent les soins supplémentaires, couverts par le régime public ou non, tels que les médicaments d'ordonnance pris à l'extérieur des établissements du réseau de la santé, les soins dentaires, les soins de la vue et les services prodigués par des professionnels de la santé (Santé Canada, 2012). <http://www.hc-sc.gc.ca/hcs-sss/pubs/system-regime/2011-hcs-sss/index-fra.php>

SITUATIONS PROFESSIONNELLES



Préambule : Pour faciliter la lecture, il est implicite que lorsqu'on se réfère au client, on considère la famille, l'entourage ou le représentant légal, le cas échéant.

SITUATION PROFESSIONNELLE N°1

Déterminer un plan de traitement nutritionnel pour un client, sa mise en œuvre et son suivi

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Prioriser et planifier les activités notamment, selon les demandes reçues et la charge de travail▶ Déterminer les méthodes appropriées pour l'évaluation des besoins nutritionnels par un bilan des facteurs les influençant (médication, antécédents de santé, âge, examen physique, données anthropométriques et biochimiques, histoire alimentaire, etc.)▶ Réaliser l'évaluation nutritionnelle, y compris la détermination du diagnostic nutritionnel▶ Considérer les aspects éthiques et culturels, le niveau de soins et les aspects juridiques liés aux soins▶ Considérer le bagage biopsychosocial de la personne (mythes, croyances et attitudes, connaissances)▶ Considérer les ressources humaines, physiques et financières du milieu de soins ou du milieu de vie pour mettre en œuvre et assurer le suivi du plan de traitement▶ Déterminer la voie d'alimentation et les risques/bénéfices associés▶ Élaborer l'intervention nutritionnelle selon le portrait clinique et établir les modalités d'administration des nutriments ou aliments requis (mise en œuvre)▶ Surveiller l'état nutritionnel et réajuster le plan▶ Consigner les notes d'évaluation, d'intervention et d'évolution au dossier du client <p>Relation avec les clients</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Créer un lien de confiance par l'écoute et le soutien et faire participer le client à la démarche (désirs et objectifs du client/stade de motivation)▶ Réaliser un enseignement, si nécessaire, approprié et adapté au client et aux professionnels impliqués tout en favorisant l'adhésion au plan de traitement par l'ensemble des personnes touchées▶ Adapter l'intervention aux capacités physiques, mentales et cognitives du client <p>Coopération avec d'autres intervenants</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Favoriser la collaboration interprofessionnelle pour la détermination et la surveillance du plan de traitement nutritionnel▶ Communiquer l'information pertinente à l'équipe	<ul style="list-style-type: none">▶ L'état nutritionnel et la santé du client sont maintenus ou rétablis.▶ Le plan de traitement nutritionnel est compris par le client et l'équipe multidisciplinaire.▶ La qualité de vie du client est améliorée.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

SITUATION PROFESSIONNELLE N°2

Collaborer avec les services impliqués dans l'offre alimentaire à la clientèle et les conseiller

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Réaliser une évaluation des besoins de la clientèle▶ Établir des priorités▶ Effectuer une analyse nutritionnelle de l'offre alimentaire (menu, produits, etc.)▶ Effectuer des évaluations sensorielles des propriétés physiques et rhéologiques de l'offre alimentaire▶ Considérer les ressources humaines, matérielles et financières disponibles (méthodes de production, distribution, budgets, etc.)▶ Déterminer les produits appropriés et les solutions de rechange et collaborer à la planification des menus normaux et thérapeutiques <p>Coopération avec les membres des services</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Consulter les différents acteurs impliqués dans l'offre alimentaire▶ Expliquer aux acteurs du service la pertinence des recommandations sur l'offre alimentaire▶ Transmettre l'information pertinente selon le rôle et les responsabilités des membres du service impliqués dans la démarche	<ul style="list-style-type: none">▶ Les besoins de la clientèle en matière de nutrition et d'alimentation sont compris par les membres des services.▶ L'offre alimentaire est adaptée en fonction des besoins en matière de nutrition et d'alimentation de la clientèle et des recommandations et de l'avis de la nutritionniste clinicienne.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

SITUATION PROFESSIONNELLE N°3

Organiser et réaliser une formation en nutrition pour un groupe d'apprenants : clients, intervenants ou professionnels de la santé

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Identifier les occasions et les activités de sensibilisation et d'enseignement ▶ Effectuer une analyse des besoins dans le but de déterminer les besoins normatifs, ressentis et démontrés pour la formation en nutrition ▶ Déterminer les compétences à développer et les objectifs d'apprentissage à atteindre par la formation et le moyen de les évaluer ▶ Effectuer une revue de la littérature sur les données probantes ▶ Planifier des activités pédagogiques variées et pertinentes à l'intégration des connaissances et conformes aux politiques du service de nutrition ou du milieu de pratique ▶ Considérer les ressources humaines, matérielles et financières disponibles ▶ Reconnaître les limites de son champ d'expertise et faire appel à l'expertise d'autres professionnels, le cas échéant ▶ Utiliser la technologie appropriée et les autres ressources techniques pour mettre en œuvre la formation ▶ Développer le matériel éducatif nécessaire <p>Relation avec les apprenants/intervenants</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collaborer avec d'autres professionnels et les personnes ayant demandé la formation pour déterminer le mandat, les besoins, les modalités, les objectifs et les ressources disponibles pour la formation ▶ Adapter le niveau de langage et la terminologie au groupe ▶ Être à l'écoute des préoccupations exprimées par le groupe dans le but de faciliter les interactions et les discussions pendant la formation ▶ Évaluer la satisfaction des apprenants à la fin de la formation 	<p>Volet clients :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Les nouvelles connaissances et les nouveaux comportements en nutrition sont acquis et intégrés. ▶ La santé des membres du groupe est améliorée. ▶ Les niveaux de conviction et de confiance quant au changement de comportements sont augmentés. <p>Volet intervenants ou professionnels de la santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Les connaissances en nutrition visant à améliorer les pratiques sont acquises et intégrées. ▶ La nutritionniste est consultée par les intervenant/professionnels et ceux-ci orientent leurs clients vers ses services lorsque cela est pertinent.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »



**NUTRITION EN SANTÉ
PUBLIQUE**



La nutrition en santé publique, c'est quoi?

La pratique de la nutrition en santé publique est basée sur les approches populationnelles⁸ de la santé et liée à la promotion de la santé⁹. Elle fait appel aux stratégies fondées sur les interactions entre les déterminants de la santé, la santé nutritionnelle et la santé globale. L'intervention nutritionnelle en nutrition en santé publique vise à maintenir et à améliorer l'état de santé de la population dans son ensemble et à réduire les inégalités en matière de santé entre les différents groupes démographiques¹⁰.

Ce secteur d'activités englobe les fonctions essentielles de santé publique, soit la surveillance et l'évaluation de la santé nutritionnelle et de ses déterminants, la promotion de la saine alimentation, la protection de la santé en matière d'alimentation ainsi que la prévention des maladies liées à la nutrition. Les interventions visent principalement les environnements (physique, politique, économique et socioculturel), les systèmes alimentaires et les politiques publiques qui influencent l'alimentation des populations.

Bien qu'aucune activité ne soit réservée au Code des professions pour ce secteur, l'information, la promotion de la santé et la prévention du suicide, de la maladie, des accidents et des problèmes sociaux auprès des individus, des familles et des collectivités¹¹ font partie du champ d'exercice des diététistes/nutritionnistes et s'inscrivent ainsi dans la pratique de la profession.

⁸ Approche visant à maintenir et à améliorer l'état de santé de la population dans son ensemble et à réduire les inégalités en matière de santé entre différents groupes démographiques. Pour atteindre ce double objectif, cette discipline se penche sur le vaste éventail de facteurs et de conditions exerçant le plus d'incidence sur la santé, et tente d'influer sur ceux-ci. (Agence de la santé publique du Canada. « Qu'est-ce que l'approche axée sur la santé de la population? ». [En ligne], 2013. <http://www.phac-aspc.gc.ca/ph-sp/approach-approche/appr-fra.php> (consulté le 6 juillet 2015)).

⁹ Processus social et politique global, qui comprend non seulement des actions visant à renforcer les aptitudes et les capacités des individus, mais également des mesures visant à changer la situation sociale, environnementale et économique, de façon à réduire ses effets négatifs sur la santé publique et sur la santé des personnes. (Organisation mondiale de la santé. « Glossaire de la promotion de la santé », 1999).

¹⁰ (Agence de la santé publique du Canada. « Qu'est-ce que l'approche axée sur la santé de la population? ». [En ligne], 2013. <http://www.phac-aspc.gc.ca/ph-sp/approach-approche/appr-fra.php> (consulté le 6 juillet 2015)).

¹¹ Code des professions, RLRQ, chapitre C-26, art. 39.4.



Quelles responsabilités se voient confier ces diététistes/nutritionnistes?

Les diététistes/nutritionnistes dont le champ d'expertise est la nutrition en santé publique ont des responsabilités en lien avec les quatre situations emblématiques suivantes :

1. Effectuer la recherche, la surveillance et l'évaluation des besoins des populations et des communautés relativement aux problématiques de santé nutritionnelle;
2. Développer des partenariats, des collaborations (telles que la collaboration intersectorielle et la concertation) et les communautés;
3. Agir sur les processus politiques et contribuer au développement de politiques publiques favorables à la saine alimentation et à la santé à tous les paliers (organisationnels, municipaux, régionaux, national et pancanadien);
4. Planifier et développer des interventions et des structures, assurer leur mise en œuvre et leur évaluation.

Veuillez-vous référer aux situations professionnelles de ce secteur, ci-dessous, pour plus de détails concernant ces responsabilités, la démarche et les compétences qui y sont liés.

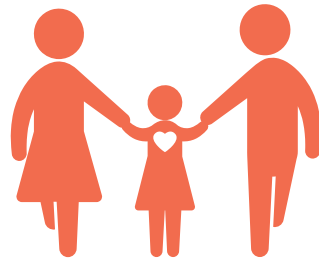
Dans quels milieux de travail retrouve-t-on ces diététistes/nutritionnistes?

Il est possible de retrouver les diététistes/nutritionnistes en santé publique à tous les paliers d'intervention : local, régional, national, fédéral et international.

Au Québec, la majorité d'entre elles travaillent pour les organisations suivantes, au niveau local, régional ou national :

- ▶ Réseau de la santé et des services sociaux;
- ▶ Autres réseaux et ministères;
- ▶ Organisations fédérales de santé publique;
- ▶ Organisations à but non lucratif dont la mission intègre un ou des aspects associés à la nutrition en santé publique;
- ▶ Organisations internationales dont la mission intègre un ou des aspects associés à la nutrition en santé publique.

SITUATIONS PROFESSIONNELLES



« Une diététiste qui commence l'exercice de la profession en santé publique, au terme de sa formation en nutrition (peu importe la forme qu'elle prendra), doit être en mesure de réaliser les quatre situations emblématiques présentées. En effet, malgré qu'il soit peu probable qu'elle ait à assumer la responsabilité de ces quatre situations simultanément, un employeur s'attend à ce qu'elle possède les compétences nécessaires à leur réalisation au moment de l'embauche, et selon les milieux et régions, la diététiste peut avoir à les réaliser dès l'entrée à la profession ».

SITUATION PROFESSIONNELLE N°1

Effectuer la recherche, la surveillance et l'évaluation des besoins des populations et des communautés relativement aux problématiques de santé nutritionnelle

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Reconnaître l'existence d'un enjeu ou d'un problème en matière de nutrition en santé publique▶ Recueillir, conserver, récupérer et utiliser les meilleures données disponibles, y compris les données probantes sur les enjeux de santé publique▶ Interpréter l'information en considérant le contexte éthique, politique, scientifique, socioculturel et économique <p>Relation avec les clients/les communautés</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Consulter les communautés pour identifier les enjeux et les besoins d'une communauté précise, faire un état de la situation ou procéder à des exercices de priorisation avant de s'entendre sur un plan d'action <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Recommander des actions précises suivant l'analyse de données▶ Consulter et associer les experts et les autres professionnels qui possèdent une expertise complémentaire▶ Offrir, au besoin, un service de courtier de connaissances en vue d'aider les décideurs à prendre des décisions basées sur des données probantes <p>Éthique</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Participer à la prise de décisions éthiques ou faire des recommandations à cette fin en ce qui concerne les politiques, les programmes, les achats, les partenariats, les subventions et les commandites en matière d'alimentation et de nutrition dans une perspective de santé publique (p. ex. inégalité sociale et de santé, financement, conflit d'intérêts)	<ul style="list-style-type: none">▶ Les enjeux de nutrition en santé publique sur lesquels intervenir en priorité sont clairement identifiés.▶ Les décisions en lien avec les enjeux identifiés sont prises à partir de données fiables.▶ L'efficacité et l'impact potentiel des interventions et des politiques publiques visant à améliorer la santé et l'alimentation d'une population sont vérifiés et validés pour l'allocation des ressources.▶ L'analyse de l'adéquation entre les besoins de la population et les ressources disponibles est complétée.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

SITUATION PROFESSIONNELLE N°2

Développer des partenariats, des collaborations (telles que la collaboration intersectorielle et la concertation) et les communautés

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Déterminer les partenaires pouvant contribuer à l'élaboration, à la mise en œuvre ou à l'évaluation d'un programme ou d'une politique et en collaborant avec eux▶ Prendre en compte les actions passées et en cours pour des problématiques comparables chez les partenaires et collaborateurs▶ Tenir compte de la diversité des populations et des partenaires▶ Utiliser les médias, les technologies et les ressources communautaires appropriés <p>Relation avec les clients/les communautés</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Utiliser des approches de consultations communautaires pour identifier les enjeux et les besoins d'une communauté précise, faire un état de la situation ou procéder à des exercices de priorisation avant de s'entendre sur un plan d'action▶ Sensibiliser fortement les partenaires potentiels et la population aux enjeux de nutrition en santé publique et à leur influence sur ces enjeux (p. ex. remise en question d'un modèle unique de beauté)▶ Communiquer de manière efficace avec les différentes clientèles▶ Appliquer des approches interculturelles en collaborant avec des membres issus de milieux culturels et de niveaux scolaires et socioéconomiques différents, peu importe leur âge, sexe, orientation sexuelle et état de santé <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Respecter et concilier les divers intérêts (missions, valeurs, rôles, priorités, limites, etc.) des partenaires▶ Développer une vision commune pour la planification et la mise en œuvre de programmes et de politiques▶ Contribuer au développement, au transfert et au partage des connaissances, des outils, de l'expertise et de l'expérience des intervenants à l'extérieur du système de santé impliqué▶ Coordonner l'action intersectorielle <p>Éthique</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Participer à la prise de décisions éthiques ou faire des recommandations à cette fin en ce qui concerne les partenariats en matière d'alimentation et de nutrition dans une perspective de santé publique (p. ex. inégalité sociale et de santé, financement, conflit d'intérêts)	<ul style="list-style-type: none">▶ Des interventions adaptées aux caractéristiques et aux besoins de la population sont planifiées, développées et implantées.▶ Un réseau de partenaires potentiels est créé.▶ Les partenaires pouvant jouer un rôle dans la résolution de l'enjeu de nutrition en santé publique sont mobilisés, concertés et engagés dans l'action à tous les paliers.▶ L'engagement des acteurs concernés et le partage des ressources et des responsabilités facilitent la réalisation des interventions.

SITUATION PROFESSIONNELLE N°3

Agir sur les processus politiques et contribuer au développement de politiques publiques favorables à la saine alimentation et à la santé à tous les paliers (organisationnels, municipaux, régionaux, national et pancanadien)

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche, méthode, analyse</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saisir toutes les occasions pour sensibiliser les décideurs et les acteurs clés de la filière bioalimentaire (p. ex. UPA, table sectorielle sur le développement en agriculture et agroalimentaire, etc.) ▶ Capter l'intérêt des médias sur les enjeux de nutrition en santé publique pour faire évoluer l'opinion publique ▶ Évaluer l'impact des politiques publiques sur la nutrition et la santé (EIS) ▶ Contribuer au développement des connaissances scientifiques locales, régionales, nationales en étant plus proches des milieux et des décideurs ▶ Adapter les données probantes au contexte <p>Relation avec les clients/les communautés</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conscientiser les acteurs des grands secteurs de l'environnement macrosocial (p. ex. secteur de l'agriculture, économique, etc.) aux enjeux de nutrition en santé publique et à leur rôle social ▶ Faire le plaidoyer pour des politiques favorisant l'alimentation saine et le mieux-être à tous les paliers d'intervention (organisationnels, municipaux, régionaux, national et pancanadien) <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Partager les connaissances avec les partenaires ou les acteurs qu'ils tentent d'influencer ▶ S'impliquer dans des dossiers avec les acteurs clés (il est important de s'impliquer et non seulement d'agir comme expert) ▶ S'allier à d'autres causes (p. ex. développement durable, lutte à la pauvreté) ▶ Arbitrer entre les différentes positions des parties prenantes <p>Éthique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Participer à la prise de décisions éthiques ou faire des recommandations à cette fin en ce qui concerne les politiques en matière d'alimentation et de nutrition dans une perspective de santé publique (p. ex. inégalité sociale et de santé, financement, conflit d'intérêts) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Les acteurs clés du système alimentaire, les décideurs politiques et le public sont conscientisés quant aux conséquences sur la santé et sur l'alimentation des politiques ou décisions adoptées par d'autres secteurs que la santé. ▶ Les décideurs tiennent compte des impacts potentiels sur l'alimentation et la santé des politiques publiques. ▶ Les acteurs clés du système alimentaire et les décideurs politiques adoptent les politiques publiques favorisant une saine alimentation à tous les paliers (organisationnels, municipaux, régionaux, national et pancanadien). ▶ Les politiques publiques favorables à la santé et à la saine alimentation sont implantées dans les différents milieux.

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

SITUATION PROFESSIONNELLE N°4

Planifier et développer des interventions et des structures, assurer leur mise en œuvre et leur évaluation

GESTES CLÉS	RÉSULTATS ATTENDUS
<p>Démarche, méthode, analyse</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Décoder et saisir les occasions dans l'environnement propices à la résolution d'un enjeu de nutrition en santé publique▶ Planifier et prioriser les étapes d'un programme ou d'une politique en incluant la mise en œuvre et l'évaluation▶ Considérer les ressources disponibles et celles à prévoir▶ Comprendre et considérer les enjeux stratégiques et d'application d'un programme ou d'une politique▶ Considérer les caractéristiques des milieux ciblés par l'intervention▶ Adapter les interventions selon les réalités locales▶ Recommander des actions précises selon les données disponibles▶ S'impliquer dans la mise en œuvre et s'assurer que des ressources suffisantes et compétentes sont allouées▶ Instaurer un processus d'évaluation dès le début et à toutes les étapes de gestion▶ Utiliser les connaissances produites par l'évaluation pour réviser et améliorer l'intervention en cours de route▶ Déployer efficacement les interventions découlant d'une politique ou d'un programme national▶ Faire l'expérimentation de projets pilotes en vue d'identifier des conditions de faisabilité et d'efficacité <p>Relation avec les clients/les communautés</p> <ul style="list-style-type: none">▶ S'adapter au contexte socioculturel de la communauté et le prendre en considération <p>Coopération avec d'autres professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Interagir à des moments stratégiques avec les partenaires, les groupes cibles et les autres professionnels du milieu tout au long du processus (comme décrit aux situations nos 2 et 3) <p>Éthique</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Participer à la prise de décisions éthiques ou faire des recommandations à cette fin en ce qui concerne les programmes en matière d'alimentation et de nutrition dans une perspective de santé publique (p. ex. inégalités sociales et de santé, financement, conflit d'intérêts)	<ul style="list-style-type: none">▶ Des interventions adaptées aux caractéristiques et aux besoins de la population sont planifiées, développées et implantées.▶ Des ressources suffisantes sont allouées pour la mise en œuvre des interventions.▶ La pérennité des interventions est assurée, et leur efficacité est favorisée.▶ Des processus visant à évaluer les interventions en continu et à en mesurer les effets sont déployés et intégrés.

ANNEXES



ANNEXE 1 - SECTEUR DE LA GESTION DES SERVICES D'ALIMENTATION

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N° 1

Définir une offre alimentaire répondant aux besoins d'une collectivité

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Notions de base de gestion de projet
- Alimentation des collectivités
- Nutrition normale et fondamentale
- ANREF, lignes directrices nutritionnelles
- Nutrition thérapeutique
- Sciences et technologie des aliments
- Hygiène et salubrité des aliments
- Équipements des services d'alimentation
- Tendances en production et distribution alimentaires
- Marché agroalimentaire
- Aspects budgétaires des services d'alimentation
- Objectifs, modalités et usages des diverses techniques d'identification des besoins
- Définition et concept d'une offre alimentaire variée
- Principes de marketing

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

Mission, valeurs et objectifs de l'organisation
Politiques internes de l'organisation
Politique-cadre de la collectivité concernée
Menus existants
Portrait des clientèles selon l'organisation (institution, école, etc.)
Environnement législatif et réglementaire
Indicateurs de performance
Environnement financier
Installations physiques
Conventions collectives

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Concevoir et actualiser des instruments de collecte de données
- Identifier, analyser et utiliser les éléments influents qui définissent l'offre

alimentaire

- Maîtriser des techniques d'identification de besoins de la clientèle
- Établir un processus de veille
- Mettre en œuvre une méthode de gestion de projet appliquée à l'offre alimentaire
- Effectuer une analyse stratégique qui permet de dégager un résultat et de prioriser des actions
- Intégrer et exploiter l'information relative aux besoins des clientèles, à la capacité et aux limites du service ainsi qu'aux environnements
- Structurer l'offre alimentaire
- Organiser la formation du personnel
- Établir une démarche mobilisatrice axée sur la qualité

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Établir une relation d'écoute active (clientèle et personnel)
- Reformuler et adapter en termes techniques, précis et compréhensibles l'information pertinente pour différents groupes d'individus (employés, nutrition clinique, etc.)
- Mener des rencontres de travail
- Communiquer à la clientèle et au personnel l'information relative à l'offre alimentaire

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Capacité d'analyse et de synthèse
- Approche centrée sur le client
- Leadership
- Créativité

ANNEXE 1 - SECTEUR DE LA GESTION DES SERVICES D'ALIMENTATION

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°2

Planifier, organiser, diriger et contrôler un service d'alimentation en lien avec la mission de l'organisation Définir une offre alimentaire répondant aux besoins d'une collectivité

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Ingrédients
- Qualités nutritives et organoleptiques des aliments
- Données probantes
- Alimentation des collectivités
- Hygiène et salubrité
- Notions de base de management
- Notions de base de gestion de projet
- Notions de base de gestion des ressources humaines
- Notions de base de gestion financière des services d'alimentation
- Notions de base de gestion de crise

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

Environnement normatif et réglementaire
Conventions collectives applicables
Mission, valeurs et objectifs de l'organisation
Menaces, opportunités, forces et faiblesses du service d'alimentation
Approche Lean
Modes d'approvisionnement
Normes d'entreposage; standards de qualité
Modes de production et de distribution
Ressources disponibles, y compris les équipements et produits
Santé et sécurité au travail
Procédures d'urgence
Processus et traitement des plaintes
Évaluations effectuées par les organismes accréditeurs
Indicateurs selon la situation (cliniques, efficacité, qualité, gestion des risques, administratifs, financiers, etc.)

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Mettre en place un processus de veille
- Réaliser une analyse stratégique pour son service
- Élaborer des politiques et des procédures
- Produire des documents selon les besoins de l'organisation
- Construire et valider des outils de travail
- Établir des standards
- Évaluer et attribuer un budget de ressources (matérielles, humaines, etc.)
- Planifier, concevoir, superviser et contrôler le déroulement d'activités
- Auditer les activités du service d'alimentation et intervenir
- Résoudre des situations problématiques et procéder aux ajustements
- Mettre en place un plan de mesures d'urgence
- Mesurer la satisfaction de la clientèle
- Confectionner et mettre en place un tableau de bord
- Traiter tout type de plaintes (clients, employés, etc.)

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Établir une relation d'écoute active avec son équipe
- Mobiliser et diriger son équipe vers les objectifs établis
- Utiliser une approche collaborative et centrée sur le client
- Mener des réunions de mobilisation
- Mener des réunions de retour d'expérience, de revue de projet, de rétroaction
- Gérer tout type de conflits (personnel, client, autre service de l'organisation, etc.)
- Communiquer aux autres des rétroactions constructives

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Esprit visionnaire
- Leadership
- Rigueur
- Capacité d'analyse et de jugement

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 1 - SECTEUR DE LA GESTION DES SERVICES D'ALIMENTATION

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°3

Gérer les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles d'un service d'alimentation

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Notions de base en gestion des ressources humaines
- Notions de base en gestion des ressources matérielles
- Notions de base en gestion des ressources financières
- Notions de base en gestion des ressources informationnelles
- Notions de base en gestion de la qualité

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Éléments d'une convention collective et des grands enjeux syndicaux
- Mesures d'attraction et de rétention de personnel
- Normes du travail (harcèlement, etc.)
- Taux de roulement et d'absentéisme
- Rôle et expertise de différents consultants (architectes, ingénieurs, spécialistes de l'aménagement, etc.)
- Équipements disponibles, nouveautés technologiques et notions d'entretien
- État des résultats et budget du service
- Projets à venir de l'organisation
- Indicateurs selon les activités
- Outils et systèmes de communication
- Systèmes de traitement de données (utilisation et acquisition des données)

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Procéder à une analyse stratégique et en justifier les résultats
- Réviser les processus de travail
- Évaluer les besoins en différentes ressources et établir et mener une stratégie pour les obtenir
- Établir une structure organisationnelle claire
- Appliquer un processus de dotation (embauche, sélection, orientation et probation)

- Développer et instaurer un programme d'évaluation de la contribution personnelle et de développement de la main-d'œuvre
- Instaurer des leviers de mobilisation
- Élaborer un plan de relève
- Évaluer l'état des installations et du matériel et établir et mettre en place un plan d'entretien
- Bâtir un budget, interpréter et analyser les résultats financiers
- Créer et implanter des outils et des mécanismes de communication
- Assurer le suivi de l'information en provenance du tableau de bord

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Établir des relations d'écoute active avec les employés
- Négocier les règles liées aux conventions collectives avec toutes les instances impliquées
- Communiquer clairement afin de répondre avec justesse et équité aux demandes des employés (vacances, congés, etc.)
- Superviser les employés
- Gérer les conflits entre employés
- Vulgariser les besoins de la clientèle et les besoins opérationnels pour différents publics (professionnels, consultants, employés)
- Communiquer clairement les connaissances (transfert d'information)
- Établir de saines communications dans les situations normales ou de tension
- Mener des rencontres (clientèles, employés, groupes externes, autres professionnels)
-

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Esprit visionnaire
- Leadership
- Rigueur
- Jugement

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 1 - SECTEUR DE LA GESTION DES SERVICES D'ALIMENTATION

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°4

Promouvoir une saine alimentation dans une collectivité (hôpital, école, entreprise, etc.)

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Principes de base d'une saine alimentation
- Notions de base en marketing
- Notions de base en communication

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Mécanismes et structures de communications dans l'organisation
- Concepts et approches concernant l'identité professionnelle
- Portrait de la clientèle
- Cadre de référence pour une alimentation de qualité
- Politique de l'établissement pour une saine alimentation
- Politiques internes et externes de développement durable

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Établir des priorités; identifier les enjeux
- Appliquer les principes de mise en marché aux produits nutritifs afin de les mettre en valeur
- Choisir l'outil de communication approprié en fonction des résultats escomptés, des ressources disponibles et des contraintes
- Réaliser des démarches éducatives en matière d'alimentation
- Mesurer l'impact des activités de promotion de la saine alimentation

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Rédiger des messages clés vulgarisés pour la clientèle cible
- Vulgariser et transmettre de l'information pertinente pour les différents acteurs (gestionnaires, CA, employés, journalistes)
- Accompagner la clientèle lors de son adaptation aux changements proposés

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Dynamisme
- Créativité
- Vulgarisation
- Communication

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 2 - SECTEUR DE LA NUTRITION EN AGROALIMENTAIRE ET BIOPHARMACEUTIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°1

Participer à la recherche et au développement d'un produit alimentaire

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Ingrédients industriels et effet des procédés sur leurs composantes
- Valeur nutritive des aliments
- Procédé de transformation des produits
- Chaîne alimentaire
- Documentation existante sur les tendances alimentaires
- Alimentation des collectivités
- Moteurs de recherche et sources de références en nutrition
- Notions de base en biostatistiques
- Méthodologies de la recherche en nutrition et en science des aliments (chimie alimentaire)
- Physiologie, biochimie et nutrition normale
- Épidémiologie
- Approches de santé publique applicables à des populations précises
- Notions de base de nutrition clinique
- ANREF
- Technologie alimentaire
- Processus d'analyse sensorielle
- Processus d'analyse de produits

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Environnement réglementaire (incluant la propriété intellectuelle)
- Loi et règlements sur les aliments et drogues
- Logiciels de calcul de la valeur nutritive (Fichier canadien sur les éléments nutritifs)
- Études sur les consommateurs
- Tendances de consommation
- Étiquetage et tableau de la valeur nutritive
- Allégations nutritionnelles
- Portrait de santé de la population

- Certifications (OGM, bio, sans gluten, etc.)
- Programme privé ou gouvernemental (Melior, etc.)

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Effectuer une analyse stratégique appliquée au développement d'un produit
- Concevoir des instruments de collecte de données
- Produire des dossiers selon des exigences/normes établies; faire de la rédaction scientifique
- Effectuer une revue de la littérature pour recueillir et identifier les données probantes applicables
- Établir un processus de veille
- Interpréter des résultats statistiques et de recherche
- Rédiger des rapports d'études cliniques et des articles scientifiques
- Effectuer des analyses sensorielles et de produits

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Établir une relation d'écoute active avec un client
- Reformuler en termes techniques compréhensibles la demande d'un client
- Travailler efficacement en équipe
- Communiquer efficacement des messages clés

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Créativité
- Capacité de synthèse
- Ouverture d'esprit
- Sens de l'organisation

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 2 - SECTEUR DE LA NUTRITION EN AGROALIMENTAIRE ET BIOPHARMACEUTIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°2

Participer aux activités de production d'un produit alimentaire

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Ingrédients industriels et effet des procédés sur leurs composantes
- Technologie alimentaire (chimie, procédés)
- Hygiène et salubrité des aliments
- Processus d'analyse sensorielle
- Processus d'analyse de produits
- Étapes de production d'un produit alimentaire et acteurs impliqués

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Normes de salubrité et d'hygiène
- Santé et sécurité au travail
- Normes de certifications propres à la production agroalimentaire dans l'industrie
- Équipements et produits sanitaires industriels

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Établir un processus de veille technologique
- Élaborer des documents techniques
- Identifier, analyser et classer efficacement l'information
- Effectuer une analyse sensorielle appropriée
- Identifier, analyser et documenter les points critiques en fabrication
- Interpréter des résultats d'analyses de produits

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Adapter son vocabulaire et l'information à transmettre aux différents membres du personnel selon la hiérarchie
- Travailler efficacement en équipe avec différents corps techniques et professionnels

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Rigueur
- Minutie
- Respect

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 2 - SECTEUR DE LA NUTRITION EN AGROALIMENTAIRE ET BIOPHARMACEUTIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°3

Participer au marketing et à la mise en marché d'un produit alimentaire

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Notions de base en marketing
- Technique de vente
- Études de marché
- Outils et bases de données relatifs à la vente (p. ex. Nielsen et XTC)
- Étapes de gestion d'un projet : évaluation, développement, planification et mise en œuvre
- Documentation existante sur les portraits de santé de la population
- Stratégies de recherche commerciale

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Environnement réglementaire
- Allégations nutritionnelles
- Tendances de consommation
- Documentation existante sur la consommation alimentaire

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Interpréter l'information liée aux lois et règlements
- Analyser et utiliser l'information pertinente pour la mise en valeur du produit
- Identifier, analyser et classer efficacement l'information
- Interpréter les résultats d'un rapport d'étude consommateurs
- Formuler des questions en fonction des biais possibles pour créer un

questionnaire

- Mettre en œuvre une méthode appropriée d'analyse et de résolution de problèmes
- Recommander une stratégie de recherche commerciale appropriée

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Vulgariser et expliquer les allégations nutritionnelles
- Influencer positivement les membres de l'équipe et les partenaires
- Conseiller adéquatement les membres de l'équipe technique
- Fournir des arguments scientifiques et techniques pour convaincre les partenaires et l'équipe
- Établir des relations de confiance avec des partenaires

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Souci du détail
- Leadership
- Capacité d'adaptation

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 2 - SECTEUR DE LA NUTRITION EN AGROALIMENTAIRE ET BIOPHARMACEUTIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°4

Communiquer avec les consommateurs et les professionnels de la santé au sujet de l'alimentation (nutrition, gastronomie, cuisine, science des aliments) et les éduquer

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Médias sociaux existants
- Communication
- Étapes de gestion d'un projet : évaluation, développement, planification et mise en œuvre
- Notions de psychologie appliquée au marketing et au consommateur
- Techniques de vente en marketing
- Notions de base en technique culinaire
- Étiquetage nutritionnel
- Technologie alimentaire

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Logiciels sur la valeur nutritive et l'étiquetage nutritionnel
- Documentation existante sur les tendances de consommation
- Réglementation sur l'étiquetage des aliments

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Rédiger des articles de vulgarisation nutritionnelle pour des publics précis
- Identifier, analyser et classer efficacement l'information
- Effectuer une vigie sur les technologies de l'information et de la communication
- Utiliser une méthode de gestion de projet appropriée
- Mettre au point des outils d'éducation et d'information pertinents, créatifs et appropriés pour un public précis

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Reformuler/vulgariser les messages nutritionnels en termes techniques compréhensibles pour un public précis
- Savoir susciter l'intérêt d'un auditoire ciblé
- Créer des messages clés pour les différentes cibles (consommateurs, professionnels de la santé)

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Capacité de synthèse
- Leadership
- Créativité

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 3 - SECTEUR DE LA NUTRITION CLINIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N° 1

Déterminer un plan de traitement nutritionnel pour un client, sa mise en œuvre et son suivi

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Sciences biologiques (microbiologie, pharmacologie, anatomie, physiopathologie, biochimie)
- Science des aliments
- Apports nutritionnels de référence
- Nutrition normale et thérapeutique
- Méthodes d'évaluation nutritionnelle
- Examens complémentaires à l'évaluation nutritionnelle : anthropométrie, biochimie clinique, signes et symptômes cliniques (examen physique) et autres données diététiques et médicales
- Interactions nutriments-médicaments
- Habitudes alimentaires des principales cultures et ethnies
- Santé mentale : pathologie, spécificités et approches
- Voies d'alimentation appropriées et leurs particularités
- Modèles et techniques d'entrevue
- Modèles de travail collaboratif
- Prise de décision partagée
- Données probantes
- Modèles de changement de comportement
- Lignes directrices et guides de pratique clinique sur les principales pathologies en lien avec la nutrition
- Produits nutritionnels spécialisés
- Pharmacologie et produits de santé naturels
- Tenue de dossier : normes et règlements
- Code de déontologie

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Ressources disponibles en lien avec la nutrition (programmes de prévention et de traitement des maladies chroniques, cuisines collectives, jardins communautaires, popote roulante, programme Naitre égaux – Grandir en santé, etc.)
- Rôles et champs de pratique des professionnels en santé
- Normes, codes et lois pertinents à la pratique de la nutrition
- Cadre réglementaire du système de santé et organisation des soins de santé
- Réglementation sur les aliments et l'étiquetage
- Éthique et niveaux de soins
- Outils de travail et de collecte de données (logiciels d'analyse nutritionnelle et d'élaboration de menus, plan d'intervention, dépistage, etc.)

- Politiques et directives propres au milieu de pratique
- Politiques alimentaires
- Principes de gestion du temps et de la charge de travail

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Identifier le niveau de risque du délai de l'intervention nutritionnelle
- Effectuer une entrevue nutritionnelle et une collecte de données complète
- Effectuer une évaluation clinique et paraclinique de la déglutition, le cas échéant
- Prendre des mesures anthropométriques (plis cutanés, bio-impédance, etc.)
- Procéder à une analyse critique des données et facteurs à considérer dans l'évaluation de l'état nutritionnel pour dégager les principaux problèmes
- Établir l'ordre des priorités des problèmes observés au cours de l'évaluation
- Cibler les indicateurs pertinents au suivi et au réajustement du plan de traitement nutritionnel
- Identifier les barrières et limites à l'application du plan de traitement nutritionnel en vue de l'adapter
- Élaborer du matériel éducatif concis et adapté à la problématique
- Rédiger une note claire et concise au dossier
- Effectuer une revue de la littérature critique et pertinente

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Établir avec le client une relation de conseil selon le niveau approprié à la situation
- Reformuler en termes compréhensibles l'information à transmettre et enseigner à un client ou à l'équipe
- Travailler harmonieusement et efficacement en équipe
- Participer à la résolution de conflits interprofessionnels, le cas échéant

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Écoute et soutien
- Sens critique
- Capacité d'adaptation
- Capacité et volonté d'assumer ses actes professionnels
- Leadership collaboratif

ANNEXE 3 - SECTEUR DE LA NUTRITION CLINIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N° 2

Collaborer avec les services impliqués dans l'offre alimentaire à la clientèle et les conseiller

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Apports nutritionnels de référence
- Propriétés des ingrédients industriels
- Rhéologie des aliments
- Alimentation des collectivités (équipements de cuisine, approvisionnement, etc.)
- Lignes directrices et guides de pratique clinique sur les principales pathologies en lien avec la nutrition
- Sciences biologiques et biopathologiques
- Sciences de la nutrition et des aliments
- Règles d'hygiène et de salubrité
- Produits nutritionnels et leurs distributeurs

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Logiciels d'analyse nutritionnelle et d'élaboration de menus
- Lois sur les aliments et drogues
- Normes, règlements et politiques alimentaires
- Organigramme des services

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Effectuer une analyse sensorielle et organoleptique
- Effectuer une analyse critique des enjeux nutritionnels de la clientèle
- Élaborer et planifier des menus normaux et thérapeutiques

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Cibler l'information pertinente à transmettre
- Travailler harmonieusement et efficacement en équipe
- Communiquer efficacement et stratégiquement les messages clés
- Formuler des recommandations claires et pertinentes

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Leadership collaboratif
- Ouverture d'esprit
- Créativité

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 3 - SECTEUR DE LA NUTRITION CLINIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N° 3

Organiser et réaliser une formation en nutrition pour un groupe d'apprenants : clients, intervenants ou professionnels de la santé

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Besoins d'apprentissage, de compétences et d'objectifs
- Activités pédagogiques existantes
- Formes d'évaluation des acquis
- Théories du savoir
- Données probantes
- Lignes directrices de pratique
- Tendances populaires en matière de nutrition et d'alimentation
- Technologies de l'information et de la communication

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Rôles, champ de pratique ou définition de tâches des professionnels de la santé/ intervenants/collègues
- Matériel éducatif disponible dans le milieu
- Cadre réglementaire du système de santé
- Organigramme des services

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Effectuer une analyse des besoins
- Effectuer une analyse critique des tendances en nutrition et en alimentation
- Animer un groupe d'apprenants
- Effectuer une revue de la littérature complète, critique et appliquée au sujet (données probantes)
- Utiliser de façon appropriée les technologies de l'information et de communication
- Formuler des objectifs et les compétences à développer

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Adapter son langage au groupe d'apprenants
- Stimuler l'apprentissage par la participation active
- Susciter et maintenir l'intérêt d'un groupe d'apprenants
- Transférer ses connaissances et son savoir-faire
- Établir une relation de conseil avec des clients, des intervenants ou des professionnels de la santé

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Communication
- Attitude pédagogique
- Créativité, ouverture d'esprit
- Sens critique

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 4 - SECTEUR DE LA NUTRITION EN SANTÉ PUBLIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°1

Effectuer la recherche, la surveillance et l'évaluation des besoins des populations et des communautés relativement aux problématiques de santé nutritionnelle

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Concepts propres à la santé publique : approche populationnelle, notions sur les déterminants de la santé, promotion de la santé et niveaux de prévention primaire, secondaire, tertiaire, concept de données probantes appliqué à la santé publique (santé publique fondée sur des données probantes vs evidence-based medicine)
- Méthodes de recherche propres à la santé publique : notions de base sur l'épidémiologie en santé publique, l'épidémiologie nutritionnelle, la biostatistique, la recherche qualitative et quantitative, et les sciences sociales et du comportement
- Systèmes alimentaires et pratiques alimentaires durables
- Surveillance et monitoring de l'alimentation et de la nutrition pour la planification, l'analyse des politiques, l'évaluation des programmes, la sensibilisation et la recherche
- Interaction complexe entre les multiples déterminants de la santé (biologiques, sociaux, culturels, économiques et physiques) et leur impact sur la santé et le bien-être de divers groupes; compréhension des inégalités sociales et de santé
- Attitudes et valeurs fondamentales partagées par les professionnels de la santé publique (p. ex. justice sociale et équité, développement durable, importance de l'autodétermination, de l'autonomisation et de la participation collective)

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Moteurs de recherche et bases de données, dont les bases de données canadiennes et québécoises
- Positions des groupes d'acteurs sur les enjeux de santé publique
- Interactions/rôles et responsabilités à l'échelle locale, régionale et nationale dans les services
- Experts clés dans les différents domaines

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Effectuer une analyse stratégique et critique des données scientifiques et contextuelles
- Établir un processus de recherche et de veille documentaire
- Effectuer une revue de la littérature pertinente et complète
- Résumer et rédiger les données scientifiques
- Adapter les données probantes au contexte

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Synthétiser et vulgariser à l'oral et à l'écrit diverses connaissances techniques et scientifiques selon le public ciblé (dont la population)
- Animer des groupes pour la collecte de données
- Utiliser judicieusement des techniques de recherche de consensus telles que des entrevues avec des informateurs clés, des groupes de discussion, des forums communautaires, etc.

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Rigueur
- Esprit critique
- Impartialité

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 4 - SECTEUR DE LA NUTRITION EN SANTÉ PUBLIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°2

Développer des partenariats, des collaborations (telles que la collaboration intersectorielle et la concertation) et les communautés

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Étapes de gestion d'un projet : évaluation, développement, planification et mise en œuvre
- Théories et stratégies de gestion du changement
- Attitudes et valeurs fondamentales partagées par les professionnels de la santé publique (p. ex. justice sociale et équité, développement durable, importance de l'autodétermination, de l'autonomisation et de la participation collective)
- Principales méthodes de consensus, d'animation et de consultation (p. ex. Delphi, forum délibératif, World Café, groupe nominal)
- Déterminants et leur effet sur un enjeu de nutrition en santé publique afin d'être en mesure d'identifier les partenariats/secteurs à mobiliser

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Missions, modalités de fonctionnement et activités des autres acteurs pouvant jouer un rôle potentiel dans l'enjeu
- Histoire et structures de la santé publique au Québec et ailleurs
- Loi sur la santé publique, programme national de santé publique, programmes et politiques concernant l'alimentation et la nutrition à l'échelle populationnelle, interactions/rôles et responsabilités à l'échelle locale, régionale et nationale dans les services

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Utiliser des techniques de partage et de transfert des connaissances pour favoriser leur utilisation dans les milieux
- Mener un processus de consultation et d'obtention de consensus selon une méthode appropriée

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Établir et entretenir des partenariats
- Animer des groupes selon les techniques appropriées (recherche de consensus, entrevues, groupes de discussion, forums communautaires, etc.)
- Être capable de gérer les conflits (de critères, de valeurs, de priorités, de fonctionnement, etc.) pouvant intervenir entre différents partenaires en mettant en œuvre des négociations et une méthode d'arbitrage appropriée

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Leadership
- Esprit d'équipe
- Persuasion
- Flexibilité

ANNEXE 4 - SECTEUR DE LA NUTRITION EN SANTÉ PUBLIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°3

Agir sur les processus politiques et contribuer au développement de politiques publiques favorables à la saine alimentation et à la santé à tous les paliers (organisationnels, municipaux, régionaux, national et pancanadien)

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Interaction complexe entre les multiples déterminants de la santé (biologiques, sociaux, culturels, économiques et physiques) et leur impact sur la santé et le bien-être de divers groupes; compréhension des inégalités sociales et de santé
- Systèmes alimentaires et pratiques alimentaires durables
- Rôle des politiques et manière dont les politiques publiques en matière de nutrition et d'alimentation sont mises au point au Canada
- Surveillance et monitoring de l'alimentation et de la nutrition pour l'analyse des politiques
- Attitudes et valeurs fondamentales partagées par les professionnels de la santé publique (p. ex. justice sociale et équité, développement durable, importance de l'autodétermination, de l'autonomisation et de la participation collective)
- Différentes catégories d'instruments de politique (livre blanc, livre vert et politique)
- Notions de base en marketing social

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Histoire et structures en santé publique, Loi sur la santé publique, programme national de santé publique, programmes et politiques concernant l'alimentation et la nutrition à l'échelle populationnelle
- Interactions, rôles et leviers des différents acteurs impliqués à l'échelle locale, régionale et nationale
- Cycle d'élaboration d'une politique publique
- Application de l'article 54 de la Loi sur la santé publique pour les décideurs politiques

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Mettre en œuvre une stratégie de marketing social (p. ex. méthode des 4 P)
- Participer à la rédaction d'une politique publique
- Mettre en œuvre une méthode d'évaluation de l'impact des politiques publiques sur la santé (EIS)¹
- Mener un processus d'évaluation des politiques publiques
- Réaliser une évaluation d'impact sur la santé

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Établir et entretenir des partenariats
- Être capable de gérer des conflits (de critères, de valeurs, de priorités, de fonctionnement, etc.) pouvant intervenir entre différents partenaires en mettant en œuvre des négociations et une méthode d'arbitrage appropriée
- Coordonner les groupes de travail au cours du processus d'élaboration et d'implantation des politiques
- Créer et entretenir des coalitions
- Transférer de manière adaptée des connaissances en fonction des décideurs à influencer
- Communiquer de façon stratégique avec les partenaires

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Leadership
- Persuasion
- Mobilisation

Tableau inspiré du modèle méthodologique de © Guy Le Boterf Conseil « Agir avec compétence en situation »

ANNEXE 4 - SECTEUR DE LA NUTRITION EN SANTÉ PUBLIQUE

SAVOIRS ASSOCIÉS À LA SITUATION PROFESSIONNELLE N°4

Planifier et développer des interventions et des structures, assurer leur mise en œuvre et leur évaluation

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

- Concepts à maîtriser : approche populationnelle, notions de déterminants de la santé, promotion de la santé, niveaux de prévention primaire, secondaire, tertiaire
- Interaction complexe entre les multiples déterminants de la santé (biologiques, sociaux, culturels, économiques et physiques) et leur impact sur la santé et le bien-être de divers groupes; compréhension des inégalités sociales et de santé
- Notions générales en évaluation de programmes et d'interventions
- Étapes de gestion d'un projet : évaluation, développement, planification et mise en œuvre
- Approches diverses en gestion du changement
- Méthodes de base en planification, évaluation et soutien à l'implantation de programmes d'intervention

CONNAISSANCES SUR LE CONTEXTE DE TRAVAIL

- Histoire et structures en santé publique, Loi sur la santé publique, programme national de santé publique, programmes et politiques concernant l'alimentation et la nutrition à l'échelle populationnelle
- Interactions, rôles et leviers des différents acteurs impliqués à l'échelle locale, régionale et nationale
- Programmes déjà implantés ou en cours d'implantation

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

- Utiliser au moins un modèle de planification de programmes (p. ex. modèle écologique)
- Construire le modèle logique du programme
- Formuler des objectifs précis (p. ex. SMART)

- Rédiger différents rapports (p. ex. plan d'évaluation et de transfert)
- Composer et adapter l'intervention avec les conditions changeantes de l'environnement
- Identifier l'ensemble des facteurs et données qui influencent les interventions et en tenir compte
- Utiliser une méthode appropriée de gestion de projet
- Accompagner les acteurs pour maintenir leur contribution à la réalisation et à la réussite du projet

SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL

- Établir et entretenir des partenariats
- Être capable de gérer des conflits (de critères, de valeurs, de priorités, de fonctionnement, etc.) pouvant intervenir entre différents partenaires en mettant en œuvre des négociations et une méthode d'arbitrage appropriée
- Coordonner les groupes de travail au cours du processus d'élaboration et d'implantation des politiques
- Transférer de manière adaptée des connaissances en fonction des acteurs

ATTITUDES PROFESSIONNELLES PRINCIPALES

- Réflexivité
- Leadership
- Flexibilité