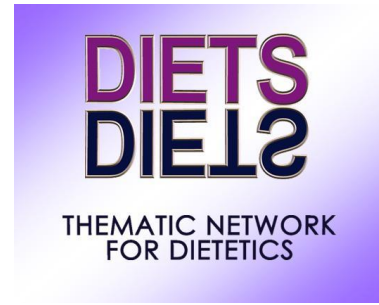




EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS



Document de travail : **Les compétences des diététiciens européens et les Indicateurs de Performance à atteindre pour le niveau de qualification de la profession de Diététicien.**

Thematic Network Dietitians Improving Education and Training Standards in Europe (DIETS)
European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD)

Mars 2009

Unanimously adopted by the EFAD General Meeting, September 2009

To be reviewed 2014



Education and Culture

Socrates

Index

Les listes de compétence sont classées dans le tableau suivant :

	Compétence
1.0 Compétences non-spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> 1.1 Analyser et faire la synthèse de problèmes de santé et de problèmes sociaux 1.2 Réfléchir et utiliser les connaissances de base de la pratique et être particulièrement compétent dans la résolution de problème et la prise de décision. 1.3 Utiliser les technologies actuelles, les outils informatiques et des informations administratives pour chercher et diffuser des renseignements. 1.4 Appliquer des principes éthiques et juridiques pour gérer l'information. 1.5 Avoir des compétences de base en recherche y compris les capacités à critiquer et appliquer les résultats des recherches. 1.6 Décrire la conception de recherche 1.7 Avoir des connaissances en anglais professionnel de façon à avoir le même niveau que ses collègues 1.8 Être spécialement adroit dans la communication interpersonnelle, y compris la communication orale et écrite avec les professionnels et les utilisateurs de service, dans le travail de groupe et le travail d'équipe interdisciplinaire avec les professionnels de santé et sociaux. 1.9 Suivre le code national ou international de conduite et d'éthique, et apprécier la diversité individuelle et les différences culturelles par une connaissance des cultures et coutumes d'autres pays. 1.10 Avoir les aptitudes pour s'engager dans la formation permanente. 1.11 Appliquer les procédures d'assurance de qualité pour la profession de diététicien
2.0 Les connaissances du diététicien	<ul style="list-style-type: none"> 2.1 Réaliser une synthèse critique et intégrer les connaissances pertinentes des disciplines qui soutiennent l'art et la science de la pratique diététique, particulièrement en ce qui concerne les rapports complexes entre la personne, et son environnement (ces connaissances relient les bases théoriques de la profession à la pratique). 2.2 Exploiter ses connaissances en diététique pour justifier sa pratique via débats et discussions comportant raisonnements et preuves.
3.0 Processus diététique et raisonnement professionnel	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 Répondre aux besoins des clients dans des situations complexes relatives à la santé, à des situations sociales et à l'environnement. Les clients peuvent être des individus, des groupes, des organisations ou des populations. 3.2 Appliquer la démarche de soin diététique, en incluant le dépistage, le diagnostic, l'identification des besoins, la formulation des objectifs, la planification des interventions, les résultats de l'évaluation, afin de donner le choix au client. 3.3 Appliquer des théories et des modèles pratiques dans la démarche diététique pour répondre aux besoins du client. (Ceci guide le choix et assure la meilleure pratique possible pour un individu ou un groupe) 3.4 Faire un diagnostic en lien avec la diététique et la nutrition 3.5 Prendre en charge et conseiller un client/patient en utilisant des produits diététiques/nutritionnellement adaptés. 3.6 Développer et mettre en œuvre des stratégies simples de façon à favoriser des choix alimentaires sûrs et sains pour des groupes de population et des individus. 3.7 Intégrer la démarche diététique au service de la restauration.

	(Cela guide choix et mise en œuvre des théories et des modèles, analyse et synthèse des activités pour assurer au mieux les services alimentaires auprès d'individus, de groupes et d'organisations.)
4.0 Relation professionnelle et partenariat	<p>4.1 Etablir et entretenir une relation avec le client, ceci est la base de la pratique. Appliquer un travail personnalisé au client, particulièrement en respectant ses propres différences et leurs influences sur son mode d'alimentation, son mode de vie et ses attentes.</p> <p>4.2 Construire un partenariat et proposer des consultations et conseils liés au régime et au mode de vie.</p> <p>4.3 Identifier et gérer déontologiquement les problèmes qui surviennent lors de relations professionnelles</p>
5.0 Autonomie professionnelle et responsabilité	<p>5.1 Pratiquer conformément aux politiques nationales et internationales, aux règlements et codes d'éthiques des diététiciens.</p> <p>5.2 Organiser, exécuter et enregistrer le travail suivant les procédures établies pour l'efficacité du service.</p> <p>5.3 Travailler dans la limite de ses connaissances et compétences et se référer ou recevoir des recommandations d'autres professionnels, si nécessaire.</p> <p>5.4 Être proactif dans l'identification des opportunités pour apprendre, s'engager dans un processus de formation-permanente et de développement professionnel.</p> <p>5.5 Accepter engagement et responsabilité personnelle pour des actions et décisions</p>
6.0 Compétences du formateur	6.1 Apprendre et enseigner à partir de données académiques ou d'apprentissages basés sur la pratique
7.0 Recherche pour les diététiciens et la science de la nutrition	<p>7.1 Evaluer les résultats des recherches et mettre en pratique les recherches en formation, sciences sociales, diététique et nutrition</p> <p>7.2 Rechercher systématiquement des informations à partir de larges données en rapport avec la pratique des diététiciens.</p>
8.0 Management et promotion des diététiciens	<p>8.1 Travailler pour donner l'opportunité aux clients d'avoir plus de connaissances sur l'alimentation et la nutrition pour leur santé et leur bien-être</p> <p>8.2 Démontrer qu'il ou elle est capable de déterminer et de donner une priorité aux prestations diététiques répondant aux besoins du client.</p> <p>8.3 Encadrer des étudiants diététiciens, aides, assistants, volontaires et autres.</p>

Appendice

Code international d'éthique et de bonnes pratiques pour les diététiciens

Introduction

Les « European Academic Standards and Practitioner Standards for Dietetics » (EDBS) adoptés par l'European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) en 2005 donnent des recommandations au niveau de l'enseignement supérieur (et autres) sur le travail, la formation et les résultats attendus de l'apprentissage du diététicien en Europe.

Ce cadre de compétences définit le niveau minimal ou base de connaissances, de compétences, de compréhension, et de capacités nécessaires au diététicien pour obtenir le niveau de qualification Européen. Les indicateurs de performance (IsP) donnent le niveau de qualification requis pour la pratique en Europe. Les IsP sont seulement des recommandations de niveau à atteindre. Les Institutions d'Enseignement Supérieur travaillant en collaboration avec leurs collègues diététiciens sur la pratique, peuvent adapter et modifier les IsP selon leurs besoins.

Les EDBS reflètent les quatre rôles identifiés pour la majorité des Diététiciens travaillant en Europe. Les compétences « en texte noir » représentent les compétences que tous les Diététiciens devraient avoir, sans tenir compte du champ d'activité. Les compétences « codées de couleur » reflètent l'identification systématique des rôles identifiés dans l'EDBS.

Diététicien Général – identifié par le texte noir - ce sont les bases pour tous les Diététiciens qualifiés quelque soit le champ d'activité.

Diététicien clinique - identifié par le texte rouge

Diététicien de Santé Publique - identifié par le texte vert -.

Diététicien Administratif -identifié par le texte bleu.

Le Groupe de travail sur la formation et la Pratique (EPG) du réseau Thématique DIETS a utilisé le processus de développement de compétences adopté par TUNING comme une référence. Sont présentées, les compétences générales et spécifiques pour les diététiciens.

L'EPG a élaboré ces compétences à partir de l'étude et de l'évaluation de cadres de compétences transmis par les diététiciens d'autres pays.

Les états membres qui le souhaitent peuvent fixer leurs normes de compétence ou normes de capacité à un niveau supérieur pour permettre au diététicien d'avoir le niveau requis pour entrer sur le marché du travail. Les compétences présentées ici définissent un niveau minimal.

1.0. Compétences non spécifiques A ce niveau le Diététicien devrait :	
Compétence	Indicateur de performance
1.1. Analyser et faire la synthèse de problèmes de santé et de problèmes sociaux	<ul style="list-style-type: none"> • Identifie et enregistre le minimum de données médicales, biochimiques, sociales, et environnementales, nécessaires pour planifier l'organisation de la nutrition • Utilise des sources variées pour obtenir les données médicales, sociales, biochimiques, économiques et environnementales en tenant compte des problèmes éthiques. • A une connaissance des divers outils du dépistage pour les individus et les groupes. • Est capable de choisir l'outil de dépistage approprié pour chaque client.
1.2 Réfléchir et utiliser les connaissances de base de la pratique et être particulièrement compétent dans la résolution de problème et la prise de décision.	<ul style="list-style-type: none"> • Évalue les résultats de la pratique basée sur l'évidence pour déterminer la fiabilité et la crédibilité des renseignements. • Recueille et analyse des renseignements pertinents liés à un problème identifié. • Développe et analyse des solutions potentielles pour résoudre le problème identifié. • Applique la meilleure solution pour résoudre le problème identifié. • Évalue le succès d'une solution et développe plus avant l'action si besoin <p>Complète la pratique par des calculs précis : par exemple les conversions [système britannique en système métrique], les besoins nutritionnels, la composition nutritionnelle des aliments, les recettes, les consommations alimentaires, les coûts alimentaires d'achat et de vente, la préparation du budget.</p>
1.3 Utiliser les technologies actuelles, les outils informatiques et des informations administratives pour chercher et diffuser des renseignements.	<ul style="list-style-type: none"> • Détermine les objectifs du recueil de renseignements. • Développe des plans et recueille des renseignements précis, compréhensibles, et pertinents : ce qui comprend des entretiens avec des clients, des groupes ciblés, la programmation de réunions. • Établit la confiance et le rapport avec les autres pour faciliter ce recueil d'informations. • Établit des projets en fonction des activités de recueil de renseignements. • Recueille et tient à jour les informations en conformité avec les protocoles établis. • Recueille et tient à jour la documentation professionnelle de façon précise, claire, concise et adéquate. • Utilise dans la pratique les technologies actuelles: logiciels, multimédias, diffusions sur internet, courrier électronique, messagerie instantanée, transferts de dossier, conférence vidéo, moteurs de recherche électroniques.
1.4 Appliquer des principes éthiques et juridiques pour gérer l'information.	<ul style="list-style-type: none"> • Se conforme à la législation et aux politiques établies dans le gestion de l'information : ce qui comprend : la liberté d'information et la protection de la vie privée, la protection d'informations personnelles, l'information sur la santé. • Protège la confidentialité et la sécurité des informations pendant la consultation, le recueil de données, l'utilisation, la diffusion, l'archivage, et les processus de destruction.

<p>1.5 Avoir des compétences de base en recherche y compris les capacités à critiquer et appliquer les résultats des recherches.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Protège l'intégrité, la fiabilité et l'authenticité des dossiers. • Reconsidère sa pratique périodiquement. • Évalue la recherche et autres preuves pour montrer comment elles participent à la pratique • Détermine l'applicabilité des recherches/preuves basées sur les dernières études.
<p>1.6 Décrire la conception de recherche</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Est conscient des méthodes généralement utilisées dans la recherche en soins de santé. • Montre une approche logique et systématique à la résolution des problèmes.
<p>1.7 Avoir des connaissances en anglais professionnel de façon à avoir le même niveau que ses collègues</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilise la documentation anglaise dans la pratique diététique.
<p>1.8 Être spécialement adroit dans la communication interpersonnelle, y compris la communication orale et écrite avec les professionnels et les utilisateurs de service, dans le travail de groupe et le travail d'équipe interdisciplinaire avec les professionnels de santé et sociaux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Choisit des méthodes appropriées pour communiquer : tête à tête, téléphone, groupe, lettre/note, courrier électronique. • Identifie et s'attaque aux barrières à la communication : problèmes de langue, problèmes culturels, manque de compréhension, interruptions, inattentions, crainte. • Adapte le style de communication pour répondre aux besoins et niveau de compréhension d'individus et de groupe. • Utilise des modes de communication verbale efficaces. • Écrit de façon claire et concise dans le langage professionnel avec un style technique et grammatical adéquate. • Produit le matériel pédagogique pertinent et adapté à un groupe cible, ou à un individu. • Facilite les communications bilatérales. • Utilise des techniques d'écoute active : encourager, expliquer, réaffirmer ou paraphraser, traduire, récapituler, valider. • Interprète et répond aux communications non-verbales. • Applique des principes de collaboration et de négociation dans le travail d'équipe. Les équipes veut dire : des clients, des soignants, des agences, d'autres professionnels, le personnel. • Intègre les connaissances des membres de l'équipe, les compétences personnelles et d'expertise pendant les processus. • Collabore avec les membres de l'équipe pour déterminer les buts. • Adapte l'approche personnelle pour associer des membres de l'équipe selon les situations. • Travaille avec les membres de l'équipe pour identifier et résoudre des conflits. • Contribue à la prise de décision de l'équipe. • Assume la responsabilité pour la réalisation complète des tâches allouées.
<p>1.9 Suivre le code national ou international de conduite et d'éthique, et apprécier la diversité individuelle et les différences culturelles par une connaissance des cultures et coutumes d'autres pays.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique en conformité avec la législation et les règlements professionnels : profession de santé, protection des personnes soignées, protection d'informations de santé, liberté d'information et protection de la vie privée. • Pratique en conformité avec les normes professionnelles, les guides et codes de pratique. Ceci peut inclure : les codes d'éthique et les programmes de formation continue. • Fournit des services dans la limite de ses compétences pratiques et personnelles. • Accepte les obligations et responsabilités personnelles pour ses actions et décisions.
<p>1.10 Avoir les aptitudes pour s'engager</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réfléchir et évaluer sa pratique actuelle.

<p>dans la formation permanente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluer la qualité des services fournis et identifier les occasions pour l'améliorer. • Reconnaît les limites de son niveau de qualification et de compétence. • Développe des projets pour accéder aux objectifs des compétences professionnelles.
<p>1.11 Appliquer les procédures d'assurance de qualité pour la profession de diététicien</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Démontre l'amélioration de la pratique diététique en utilisant la méthode « plan, do, check and act, etc ». (identifier un problème, faire un projet pour l'amélioration, l'exécuter, évaluer, faire nouveau projet pour l'amélioration, etc).

2.0 Connaissances du Diététicien

A ce niveau le Diététicien devrait :

Compétence	Indicateur de performance
<p>2.1 Réaliser une synthèse critique et intégrer les connaissances pertinentes des disciplines qui soutiennent l'art et la science de la pratique diététique, particulièrement en ce qui concerne les rapports complexes entre la personne, et son environnement (ces connaissances relient les bases théoriques de la profession à la pratique).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explique les concepts théoriques qui sous-tendent la profession de diététicien, spécialement le rapport entre les gens, la santé et les aliments. • Synthétise et applique les connaissances pertinentes en biologie, médecine, psychologie, sciences sociales, technologie et sciences de la nutrition, avec les concepts de la profession de diététicien. • Analyse la complexité de l'application des théories formalisées et des résultats de recherche par rapport à la profession de Diététicien dans le contexte d'une société qui évolue.
<p>2.2 Exploiter ses connaissances en diététique pour justifier sa pratique via débats et discussions comportant raisonnements et preuves.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suscite et influence les autres dans des débats rationnels et raisonnés en rapport avec la nutrition humaine et la Diététique.

3.0 Processus Diététique et raisonnement professionnel

A ce niveau le Diététicien devrait :

Compétence	Indicateur de performance
<p>3.1 Répondre aux besoins des clients dans des situations complexes relatives à la santé, à des situations sociales et à l'environnement. Les clients peuvent être des individus, des groupes, des organisations ou des populations.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Choisit une méthode convenable et le niveau de détails pour évaluer la consommation alimentaire et les nutriments importants en fonction des problèmes et besoins du client, en tenant compte de ses antécédents ou des données épidémiologiques. • Reconnaît les influences culturelles et religieuses sur le choix des aliments. • Évalue l'impact potentiel des facteurs sociaux et écologiques sur la gestion alimentaire. • Intègre l'évaluation des données afin de définir les priorités du programme alimentaire incluant les adaptations nécessaires du mode de vie. • Peut adapter les méthodes de communication pour répondre aux besoins du client /du groupe ciblé / de l'auditoire. • Crée un environnement favorable à un conseil efficace. Permet aux clients/soignants/familles de participer, d'éclaircir des situations ou problèmes, identifie les barrières à la compliance et au changement. • Négocie avec le client pour orienter objectifs et stratégies. • Fournit des informations et répond aux inquiétudes du client. • Évalue procédés et résultats des conseils. • Applique la connaissance des exigences nutritionnelles

<p>3.2 Appliquer la démarche de soin diététique, en incluant le dépistage, le diagnostic, l'identification des besoins, la formulation des objectifs, la planification des interventions, les résultats de l'évaluation, afin de donner le choix au client.</p>	<p>pour tous les âges tout au long de sa pratique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définit les problèmes et pose le diagnostic diététique en tant que prélude à la planification de la démarche de soins diététiques. • Choisit l'outil approprié au dépistage pour un patient précis, un type de patient, ou un groupe. • Choisit et utilise des méthodologies diététiques appropriées pour rassembler les renseignements sur les consommations alimentaires et éléments nutritifs rétrospectifs, actuels et futurs. • Est capable d'estimer les nutriments consommés en utilisant des tables de composition alimentaire et des logiciels et en les comparant aux Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) ou aux exigences requises. • Évalue de façon qualitative la consommation alimentaire en la comparant à un système de directives alimentaires, comme les guides alimentaires nationaux, la pyramide d'aliments ou autre modèle. • Considère la co-morbidité dans le développement du plan de soin nutritionnel. • Propose un plan, incluant des objectifs à court, ou long terme, des régimes diététiques selon le diagnostic, et un système de suivi et de contrôle. • Établit des plans alimentaires et des régimes alimentaires conformes aux besoins nutritionnels individuels et aux objectifs diététiques en cours au sein du service diététique de l'hôpital et/ou au domicile ou au sein d'une collectivité. • Traduit les conseils nutritionnels ou diététiques en denrées alimentaires selon les normes actuellement admises, les données scientifiques et guides et donne l'information appropriée adaptée au niveau de connaissance du client et en fonction de sa culture. • Entraîne le client à suivre le conseil diététique en utilisant les techniques de communication et de motivation adaptées à celui-ci. • Communique ces besoins aux personnels appropriés ou au client/patient. • Coordonne et adapte les activités de soin diététique en fonction des soignants. • Applique les stratégies d'évaluation identifiées dans le plan de soin diététique, et fixe les périodes pour les mettre en oeuvre. • Regroupe les données du processus de soin pour pouvoir contrôler les progrès puissent être contrôlés. • Modifie le projet de soin diététique si nécessaire. • Prévoit le suivi du client si nécessaire. • Tient à jour des dossiers clairs et concis de toutes les facettes de la démarche de soin diététique. Tient compte des modes d'entrée officiels, utilise les termes et abréviations conforme aux politiques locales. • Formule des instructions sans ambiguïté pour le personnel soignant. • Tient à jour des statistiques et des données d'activité et autres informations en accord avec les politiques professionnelles et de l'emploi. • Évalue les progrès du client en fonction des résultats attendus. • Évalue l'efficacité du plan de soin diététique en fonction des résultats attendus.
---	--

<p>3.3 Appliquer des théories et des modèles pratiques dans la démarche diététique pour répondre aux besoins du client. (Ceci guide le choix et assure la meilleure pratique possible pour un individu ou un groupe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilise efficacement le raisonnement professionnel et éthique à travers la démarche et/ou l'intervention diététique. • Inscrit les conclusions avec des informations pertinentes telles que les données d'évaluation et émet des conclusions qui sont professionnellement reconnues comme correctes pour le problème diététique cité. • Renseigne le résumé de la démarche et les résultats en tant qu'éléments de base d'un futur plan. • Interprète précisément les données biochimiques et anthropométriques par rapport aux normes pertinentes relatives aux problèmes diététiques. • Revoit les documents disponibles pour éclaircir des problèmes. • Définit des objectifs réalistes pour la gestion nutritionnelle ou l'intervention en consultation avec client/soignants/famille/groupe et autres membres de l'équipe de soins. • Planifie des menus et des plans alimentaires qui se conforment aux besoins du consommateur, aux exigences nutritionnelles et aux caractéristiques des aliments. • Applique les connaissances en science des aliments et celles en techniques de base de préparation des aliments. • Applique la connaissance des normes de qualité nutritionnelle et de sécurité alimentaire dans la pratique. • Identifie les façons par lesquelles les objectifs pourront être atteints, prenant en compte les besoins nutritionnels en fonction de la maladie. • Choisit la meilleure stratégie du point de vue faisabilité, efficacité pour le bénéfice de l'individu, du groupe, de l'organisme ou de la population.
--	--

Pour les diététiciens cliniques

<p>3.4 Faire un diagnostic en lien avec la diététique et la nutrition</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fait un diagnostic diététique à partir de l'analyse et de l'interprétation des données cliniques recueillies. • Vérifie l'évaluation nutritionnelle de patient/client dans certaines situations médicales. • Intègre la physio pathologie dans les recommandations de nutrition thérapeutique.
<p>3.5 Prendre en charge et conseiller un client/patient en utilisant des produits diététiques/nutritionnellement adaptés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Participe à la définition de formule appropriée et stratégie alimentaire pour des clients. Ceci peut inclure : la nutrition orale, la nutrition entérale, la nutrition parentérale. • Participe au soin de patients/clients exigeant des dispositifs d'aide à l'alimentation adaptés, par exemple des fourchettes et des cuillères spéciales • Supervise le développement et la mise en oeuvre de plans alimentaires pour la sortie à domicile des patients. • Discute avec le client les méthodes possibles de traitement diététique et leurs conséquences. • Définit et convient des objectifs nutritionnels avec le client. • Évalue les traitements avec le client, leur efficacité et établit un rapport pour le prescripteur. • Enregistre les données du client dans un dossier de soin et gère cela en responsable, et avec des objectifs d'amélioration de qualité et de recherches possibles. • Conçoit un protocole / guide pour le traitement d'un problème nutritionnel, en employant une conception basée sur la preuve de façon à améliorer le soin nutritionnel et diététique.

Pour les diététiciens de santé publique

3.6 Développer et mettre en oeuvre des stratégies simples de façon à favoriser des choix alimentaires sûrs et sains pour des groupes de population et des individus.

- Comprend la législation liée l'alimentation et la nutrition, les règlements, les standards et les recommandations et comment ils s'appliquent à la pratique. Peut inclure : les recommandations des agences pour la sécurité alimentaire textes sur la conservation des aliments, la restauration collective.....
- Démontre ses connaissances sur les aliments, les produits alimentaires liés aux cultures / religions, les modèles et tendances alimentaires des populations.
- Communique aux autres, le rôle, les champs de la pratique et de l'expertise du diététicien.
- Comprend comment les systèmes de santé publique et des services médicaux sont en lien avec les services de santé de la population et des communautés (groupe de population).
- Identifie les rôles et responsabilités individuelles, des organismes publics / privés, du gouvernement, dans le système de santé publique et de soins.
- Montre comment une connaissance en sécurité alimentaire est appliquée dans le dispositif des services de santé pour la population. Ceci peut inclure : caractère durable, éléments de justice sociaux.
- Peut appliquer les principes des sciences comportementales, des sciences sociales, de la bio statistique, de l'épidémiologie et de la santé publique environnementale dans le développement des services de santé pour la population.
- Démontre comment promouvoir la santé et la prévention de maladie dans la population par l'alimentation.
- Peut participer au développement de la politique alimentaire et nutritionnelle et à l'évaluation des besoins en santé des populations.
- Comprend comment les processus et le développement de politique peuvent affecter l'alimentation, la sécurité alimentaire et la nutrition des populations.
- Sait comment collaborer avec des partenaires, des groupes de population et des personnes concernées par la promotion de la santé des populations.
- Sait comment développer, mettre en œuvre, assurer la gestion de stratégies pour la prévention de maladies.
- Consulte et diffuse l'information en nutrition dans les groupes de population.
Ce qui comprend : des individus, des groupes, des écoles, des agences, des emplois de proximité, des sociétés, des lieux de travail.
- Identifie les facteurs de santé et leur influence sur l'état de santé de la population.
- Peut expliquer comment évaluer l'état de santé nutritionnel et le statut de groupes de population.
- Peut déterminer des objectifs pour des programmes/services alimentaires et nutritionnels pour des groupes de population en collaboration avec des partenaires de ces groupes. Ce qui comprend : des individus, des groupes, des écoles, des agences, des emplois de proximité, des sociétés, des lieux de travail.
- Identifie des ressources disponibles pour le développement de programmes de nutrition / de services pour des groupes de population.
- Choisit des stratégies pour l'examen des besoins en programmes de nutrition / de services pour des groupes de population.
- Délivre des programmes/services simples en nutrition

	<p>pour répondre aux besoins identifiés de groupes de populations.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifie et sait comment mettre en oeuvre des stratégies pour contacter des individus, des groupes qui n'ont pas accès aux services publics. • Évalue l'efficacité et recommande des améliorations pour les programmes/services alimentaires et nutritionnels des groupes de population.
--	---

Pour les diététiciens administratifs

<p>3.7 Intègre la démarche diététique au service de la restauration. (Cela guide choix et mise en oeuvre des théories et des modèles, analyse et synthèse des activités pour assurer au mieux les services alimentaires auprès d'individus, de groupes et d'organisations.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planifie et met en place les plans alimentaires qui correspondent aux besoins du consommateur, des exigences nutritionnelles, des caractéristiques des produits alimentaires, des équipements disponibles, du niveau de compétence des personnels et des restrictions de budget. • Évalue les plans alimentaires selon les critères établis. • Participe à l'évaluation appliquée sensorielle des denrées alimentaires et des produits de nutrition. • Évalue des produits de base sur des critères établis pour l'acceptation du client, la composition nutritionnelle, le coût et la qualité. • Coordonne les achats, la réception, le stockage et l'émission des bons d'alimentation, des boissons, des articles de consommation et des équipements. • Gère la production des produits qui correspondent aux standards de qualité établis. Ceci peut inclure : recettes standardisées, formules, préparations diététiques spécifiques. • Gère la distribution des repas et denrées et le service avec exactitude, qualité et contrôle des quantités. • Développe et met en place la sécurité alimentaire et des programmes d'hygiène en conformité avec la législation. Développe et met en place des programmes de sécurité / de prévention des accidents en conformité avec la législation.
---	---

4.0 Relation professionnelle et partenariat A ce niveau, le diététicien devrait :	
Compétence	Indicateurs de performance
4.1 Etablir et entretenir une relation avec le client, ceci est la base de la pratique. Appliquer un travail personnalisé au client, particulièrement en respectant ses propres différences et leurs influences sur son mode d'alimentation, son mode de vie et ses attentes.	<ul style="list-style-type: none"> • Travaille selon les principes de la pratique centrée sur le client. Construit un lien/un partenariat comme la base de l'intervention diététique. • Utilise une variété de stratégies d'évaluation, individualisées selon les besoins du client. <i>Ceci inclut : les patients, les personnes âgées, les aidants et tous ceux qui voudraient des conseils de prévention (sports, école, entreprise, etc.)</i> • Effectue des enquêtes pour évaluer les besoins du client. • Développe des projets d'éducation et conçoit des supports éducatifs nécessaires en consultation individuelle et de groupe. • Adapte le contenu et la présentation de son discours au cours de l'éducation afin de répondre aux besoins de chacun. • Prend en compte la capacité et les possibilités des clients pour mettre en place un projet d'éducation diététique réalisable. • Reconnaît que les relations avec les clients et d'autres partenaires devraient être basées sur le respect mutuel et la confiance et doit être capable de répondre aux standards de soins de qualité même dans les situations d'incompatibilité personnelle. • Exerce d'une manière non discriminatoire.
4.2 Construire un partenariat et proposer des consultations et conseils liés au régime et au mode de vie.	<ul style="list-style-type: none"> • Etablit une collaboration de partenariat, s'y réfère et conseille les clients, travailleurs sociaux, membres de l'équipe et autres intervenants pour améliorer le soin aux patients ou clients.
4.3 Identifier et gérer déontologiquement les problèmes qui surviennent lors de relations professionnelles.	<ul style="list-style-type: none"> • Respecte les individus et leurs droits, indépendamment de leur race, leurs croyances religieuses, leur couleur, leur sexe, leur incapacité physique et/ou mentale, leur situation maritale, leur situation de famille, leur statut économique, leur niveau d'enseignement, leur âge, leur ascendance ou leur orientation sexuelle. • Respecte la dignité et la vie privée de chacun. • Obtient obligatoirement le consentement avant d'intervenir. • Satisfait les intérêts et les besoins de l'individu.

5.0 Autonomie professionnelle et responsabilité

A ce niveau, le diététicien devrait :

Compétence	Indicateur de performance
5.1 Pratiquer conformément aux politiques nationales et internationales, aux règlements et codes d'éthiques des diététiciens.	<ul style="list-style-type: none">• Se conforme aux politiques et procédures locales/régionales/nationales/ Européennes, aux standards professionnels et à la réglementation des employeurs.• Pratique avec éthique, en respectant les clients et en tenant compte des codes de conduite professionnelles des diététiciens.
5.2 Organiser, exécuter et enregistrer le travail suivant les procédures établies pour l'efficacité du service.	<ul style="list-style-type: none">• S'adapte aux situations inattendues et à la charge de travail fluctuantes en définissant les priorités.• Prépare, entretient et passe en revue la documentation des procédures diététiques
5.3 Travailler dans la limite de ses connaissances et compétences et se référer ou recevoir des recommandations d'autres professionnels, si nécessaire.	<ul style="list-style-type: none">• Reconnaît lorsqu'un problème est au-delà de son champs de compétences et se réfère à d'autres collègues.• Introduit les clients au sein d'une équipe pluridisciplinaire.• Coordonne et intègre les données pour assurer la qualité et le suivi des soins.
5.4 Être proactif dans l'identification des opportunités pour apprendre, s'engager dans un processus de formation-permanente et de développement professionnel.	<ul style="list-style-type: none">• Est ouvert pour participer à l'accueil, au tutorat et à être soi-même supervisé.• S'engage dans des activités pour acquérir de nouvelles connaissances, capacités et aptitudes en vue d'améliorer ses compétences professionnelles.• Peut être, dans le but d'améliorer sa pratique diététique, amené à appliquer de nouvelles connaissances, compétences et comportements pour mettre en pratique et à l'épreuve sa formation professionnelle permanente.• Peut être amené à appliquer des recherches/des résultats de pratique pour améliorer celle-ci.
5.5 Accepter engagement et responsabilité personnelle pour des actions et décisions	<ul style="list-style-type: none">• Montre la confiance qu'il a en lui, prend conscience et connaît ses propres limites en tant que diététicien.

6.0 Compétence de formateur

A ce niveau le diététicien devrait :

Compétences	Indicateur de performance
6.1 Apprendre et enseigner à partir de données académiques ou d'apprentissages basés sur la pratique	<ul style="list-style-type: none">• Contribue à l'amélioration de la qualité de la profession en partageant ses connaissances, compétences et expériences avec les autres.• Utilise du matériel approprié et des compétences en communication pour donner des cours de diététique et dans d'autres disciplines pertinentes.• Évalue les processus de formation avec les collègues et les étudiants pour évaluer la qualité de la formation.• Introduit de nouvelles méthodes de cours ou de stages pratiques pour améliorer la formation de Diététicien.

7.0 Recherche et développement pour les diététiciens et la science de la nutrition

A ce niveau le diététicien devrait :

Compétences	Indicateur de performance
7.1 Evaluer les résultats des recherches et mettre en pratique les recherches en formation, sciences sociales, diététique et nutrition	<ul style="list-style-type: none">• Interprète, analyse, synthétise et estime de façon critique les résultats des recherches.• Comprend, sélectionne et défend les projets de recherche et méthodes appropriées aux diététiciens, en tenant compte des aspects éthiques
7.3 Rechercher systématiquement des informations à partir de larges données en rapport avec la pratique des diététiciens.	<ul style="list-style-type: none">• Montre ses compétences en recherche individuelle, analyses critiques et intègre la littérature scientifique et autres informations pertinentes.

8.0 Management et promotion des Diététiciens

A ce niveau, le diététicien devrait :

Compétences	Indicateur de performance
8.1 Travailler pour donner l'opportunité aux clients d'avoir plus de connaissances sur l'alimentation et la nutrition pour leur santé et leur bien-être	<ul style="list-style-type: none">• Démontre qu'il ou elle est capable d'avoir un rôle actif dans le développement, l'amélioration et la promotion de la profession de diététicien et son organisation professionnelle.
8.2 Démontrer qu'il ou elle est capable de déterminer et de donner une priorité aux prestations diététiques répondant aux besoins du client.	<ul style="list-style-type: none">• Identifie le besoin de changement et les résultats souhaités.• Sait évaluer la préparation, les implications et les problèmes relatifs au changement.• Peut développer et mettre en place des projets pour obtenir les résultats souhaités.• Peut évaluer et revoir les projets pour obtenir les résultats souhaités.• Montre comment déterminer les priorités pour les actes diététiques.• Peut montrer un engagement dans un processus d'évaluation continue et dans l'amélioration de la qualité des actes diététiques (en impliquant les clients si nécessaire) et communiquer les résultats aux parties prenantes adéquates.
8.3 Encadrer des étudiants diététiciens, aides, assistants, volontaires et autres.	<ul style="list-style-type: none">• Promeut la culture de l'apprentissage.• Participe à la culture du comportement éthique.• Sait diriger et superviser le personnel participant aux activités<ul style="list-style-type: none">• Montre qu'il ou elle est capable d'adapter un style de meneur dans une situation.• Peut identifier et expliquer comment faciliter la résolution d'un conflit.• Sait déléguer à d'autres selon leur champ d'action et leur niveau de compétences.• Planifie et dirige des réunions pour obtenir les résultats désirés.

Remerciements :

The European Federation of the Associations of Dietitians: European Academic and Practitioner Standards for Dietetics 2005

Dietitians Association of Australia: National Competency Standards for Entry-Level Dietitians

Health Professions Council: Standards of Proficiency for Dietitians 2007

College of Dietitians of British Columbia: Introduction to Essential Competencies for Dietetic Practice 2006

American Dietetic Association: Foundation Knowledge and Skills and Competency requirements for entry-level Dietitians

Quality Assurance Agency for Higher Education, UK: Benchmark Statements for Dietetics 2001

Irish Nutrition & Dietetic Institute: Standards for Professional Competency for Dietitians 2004

Appendice

Code international d'éthique et de bonnes pratiques pour les diététiciens

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

Code international d'éthique

Les diététiciens exercent de façon juste et équitable pour améliorer la nutrition dans le monde
En étant compétents, objectifs et honnêtes dans leurs actions
En respectant tous les individus et leurs besoins
En collaborant avec les autres
En luttant pour une bonne alimentation pour la population
En ne nuisant pas au patient
En adhérant aux standards de bonnes pratiques en nutrition et diététique

Code international de bonnes pratiques en diététique

Prestation et application du savoir :

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

Développement de pratiques et application de la recherche

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

Communication

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

Qualité de la pratique

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

Maintien du niveau de compétence et responsabilité professionnelle

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

Accepté par l'International Confederation of Dietetic Associations (ICDA)
Adopté par l'European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) Septembre 2008