

Ministère de la Communauté française

Département de l'Éducation, de la
Recherche et de la Formation.

Direction générale de la formation,
de la promotion sociale, de
l'enseignement à distance et des
allocations et prêts d'études.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

1040 Bruxelles, le 22 Mai 97
Rue de la Science, 43
02 / 238.86.11

1

→ CA

Monsieur Jacques Lefere
Administrateur délégué
CPEONS

Rue des Halles, 13
1000 Bruxelles

Ref.: VS / Dossier pédagogique 1929

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : PRINCIPES DE DIETETIQUE APPLIQUES AUX REGIMES ALIMENTAIRES.

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE

TRANSITION

Code Référence : 481104U21C1

Monsieur l'Administrateur Délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veillez agréer, Monsieur l'Administrateur Délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,



G. Schmit

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8bis

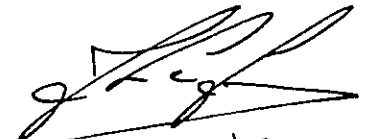
DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre - confessionnel
- (1) - non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: (2) J. LEFERE


 Date et signature (2): 20/03/97

2. Intitulé de l'unité de formation (2):

Principes de diététique appliqués aux régimes alimentaires

Code (3): 48M04U21C1

3. Finalités de l'unité de formation: repris en annexe 1 n° de 1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises: repris en annexe 2 n° de 1 page (s) (2)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire: (1) transition
- degré: (1) inférieur
- (1) qualification
- (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court. (1) Enseignement supérieur de type long.

| Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur | | | |
|--|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Proposition de classement (1) | | Classement du Conseil supérieur (1) | |
| Technique | <input type="radio"/> | Technique | <input type="radio"/> |
| Economique | <input type="radio"/> | Economique | <input type="radio"/> |
| Paramédical | <input type="radio"/> | Paramédical | <input type="radio"/> |
| Social | <input type="radio"/> | Social | <input type="radio"/> |
| Pédagogique | <input type="radio"/> | Pédagogique | <input type="radio"/> |
| Agricole | <input type="radio"/> | Agricole | <input type="radio"/> |

Date de l'accord du Conseil supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: (1) oui (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement: Repris en annexe n° 3 de 1 page(s)

8. Programme de (des) cours repris en annexe n°4 de 2 page(s)

9. Fixation des capacités terminales repris en annexe n°5 de 1 page(s)

10. Chargé de cours repris en annexe n°6 de 1 page(s)

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réservé à l'Administration

ANNEXE 1

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1. Finalités générales:

* Concourir à l'épanouissement personnel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire.

* Répondre aux besoins et demandes en formation des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière plus générale, des milieux socio-économiques et culturels.

2. Finalités particulières:

* Initier l'étudiant aux principales pathologies entraînant des régimes alimentaires.

* Permettre l'acquisition, par les moins bien portants, d'une hygiène alimentaire adaptée.

* Permettre aux étudiants d'évoluer aisément dans des cuisines de collectivités en s'adaptant facilement aux contraintes diététiques y rencontrées (hôpitaux, maisons de repos et soins, crèches, ...)

* Eclairer le public sur le métier de diététicien(ne).

ANNEXE 2

CAPACITES PREALABLES REQUISES

1. CAPACITES PREREQUISES:

L'étudiant doit être capable de:

* Caractériser sur le plan nutritionnel les besoins de tout être humain.

* Citer et différencier les nutriments énergétiques et non énergétiques.

* Classer des exemples d'aliments dans les principaux groupes alimentaires.

* Identifier la composition et la ration journalière idéale des éléments nutritifs repris dans les différents groupes.

* Discuter de la digestibilité des éléments nutritifs.

* Substituer correctement des aliments à d'autres au sein d'un même groupe alimentaire ou entre groupes alimentaires différents.

* Elaborer un plan alimentaire équilibré.

* Rédiger et réaliser un menu à 3 plats (entrée, plat principal et dessert) équilibré sur le plan nutritionnel en tenant compte des règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation du travail.

* Comparer et critiquer différents menus familiaux et/ou de collectivité sur le plan de leur équilibre nutritionnel.

2. TITRE POUVANT EN TENIR LIEU:

- Attestation de réussite de l'unité de formation "Initiation à la diététique: approche théorique et pratique"

Page n°3
U.F. : PRINCIPES DE DIETETIQUE APPLIQUES AUX REGIMES
ALIMENTAIRES = 01/03/97

ANNEXE 3

RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES

NEANT

Principes diététiques appliqués aux régimes alimentaires

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

En fin de formation, l'étudiant sera capable

- d'identifier les rôles et fonctions d'un diététicien ;
- de retracer l'évolution de la diététique et les relations que celle-ci entretient avec d'autres disciplines

*A partir d'exemples issus de la vie courante ou des contraintes professionnelles de la cuisine de collectivités,
pour prendre conscience des responsabilités professionnelles des agents fonctionnant dans ce secteur,*

- de caractériser les différentes formes d'assistance nutritionnelle en citant des exemples diversifiés (publics, personnes âgées, malades, etc..) ;
- de justifier les cas d'application d'une assistance nutritionnelle précise ;
- de décrire les modes d'administration les plus courants de l'alimentation semi-liquide et liquide ;
- d'identifier et caractériser globalement les différents types d'alimentation par sonde et leurs méthodes d'application ;
- de citer au moins pour un cas précisé les mélanges nutritifs liés à une alimentation par sonde ;
- de définir l'alimentation parentérale et différencier celle-ci de l'alimentation par sonde ;

*Pour prendre conscience de la problématique des régimes dans leur spécificité : comme par exemple le confort du malade et du non-malade , la protection de sa santé, l'équilibre pondéral , les besoins en énergie.- liste non exhaustive-,
en utilisant d'une manière performante une documentation disponible,
en identifiant les concepts et les principes dans leurs aspects pratiques,*

l'étudiant sera capable

- de décrire globalement les différentes formes de diabète ;
- de justifier l'importance d'un régime alimentaire adapté
- de décrire les caractéristiques principales d'un régime diabétique de type insulino-dépendant et non insulino-dépendant et ce qui les différencie fondamentalement ;
- de rédiger un plan alimentaire journalier adapté au régime diabétique en tenant compte des contraintes de temps et de coût et des consignes précises du diététicien ;
- d'identifier les différentes formes d'obésité ;
- d'appliquer les différentes méthodes d'évaluation de l'importance d'une obésité (Body Mass Index, Formules de Lorentz,...) ;
- de décrire les grands types de traitements diététiques équilibrés et non diététiques de l'obésité ;
- d'identifier les aliments et modes de cuisson à proscrire dans le cadre de tels régimes ;
- de caractériser les régimes hypocaloriques Type "Grand public" ;

- d'identifier et justifier l'emploi de produits édulcorants et light ;
- de rédiger des menus à 3 plats hypocaloriques en tenant compte des contraintes de temps et de coût. (Familiaux et de collectivités) ;
- d'adapter des recettes équilibrées à un public souffrant d'obésité ;
- de caractériser le régime hyperprotéiné (indications et contre-indications) ;
- de décrire les principales sources alimentaires de protéines ;
- de citer les noms de trois produits industriels hyperprotéinés et leur teneur respective en protéines ;
- d'énoncer les préparations conseillées en cas de régime hyperprotéiné ;
- de rédiger des recettes et menus hyperprotéinés en tenant compte des contraintes de temps et de coût. (familiaux et de collectivités)
- de caractériser les principales formes de maigreurs ;
- de justifier la pertinence d'un régime diététique selon les types de maigreurs identifiés ;
- de décrire les règles de base d'un régime diététique adapté aux maigreurs ;
- de proposer des exemples de préparations destinées à augmenter l'apport énergétique en tenant compte des contraintes de temps, de coût et d'ordre psychologique.
- d'identifier les principales sources alimentaires du sel ;
- de décrire et classer les différentes formes de régimes désodés.
- de citer les indications et les contre-indications au moins pour une des formes de régimes désodés ;
- de citer des produits diététiques pauvres en sodium (au moins 5 parmi les plus courants)
- de produire des conseils gastronomiques liés à la réalisation d'un régime désodé (modes de cuisson, épices et aromates) ;
- d'adapter des menus familiaux et de collectivités aux contraintes diététiques d'un régime désodé ;
- de classer les lipoprotéines ;
- d'identifier les formes d'hyperlipémies et leurs contrainte diététiques respectives ;
- de proposer des menus familiaux et de collectivités adaptés au hypercholestérolémies et hypertriglycéridémies en tenant compte des contraintes de temps et de coût ; .
- de décrire rapidement les principales affections de l'oesophage ;
- d'identifier les règles diététiques générales liées à un affection de l'oesophage au niveau des critères suivants:
 - texture alimentaire,
 - hygiène alimentaire,
 - aliments à éviter et à conseiller ;
- d'énoncer les principales pathologies du tube digestif entraînant des contraintes diététiques ; d'identifier les règles diététiques générales des régime d'épargne du tube digestif ;
- de fournir des conseils d'hygiène alimentaire en différenciant les aliments et modes de cuisson autorisés et défendus.
- de décrire les règles base à respecter dans le cas de régimes spécifiques :
 - contrôlés en déchets (cas particulier des régime d'épargne du tube digestif),
 - d'exclusion du gluten * D'épargne hépatique et biliaire,
 - d'alimentation stérile large et stricte * Pauvres en acide urique,
 - d'épargne pancréatique,
 - adaptés aux lithiases ;

ANNEXE 5

Le seuil de réussite sera considéré comme atteint si l'étudiant est capable, en fin de formation, de:

- *Définir la diététique et les limites de son champ d'action
- *Différencier les formes d'assistance nutritionnelle et leurs indications respectives.
- *Identifier et justifier les régimes alimentaires adaptés en cas de: diabète, obésité, maigreurs pathologiques, hypertension, affections de l'oesophage, hyperlipémies.
- *Rédiger des menus familiaux et/ou de collectivités représentatifs des régimes diabétiques, hyperénergétiques et hyperprotéinés, hypocaloriques, désodés, liés à des hyperlipémies.
- *Identifier les contraintes à respecter pour des régimes spécifiques tels que
 - Visant l'épargne du tube digestif
 - excluant le gluten
 - pauvres en acide urique
 - adaptés aux lithiases.
- *Adapter un menu équilibré à des contraintes diététiques liées à un diabète, à des régimes hypocaloriques, à des régimes hyperprotéinés et/ou hyperénergétiques, à des maigreurs excessives, et à des régimes désodés.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera notamment tenu compte de:

- * Esprit de synthèse de l'étudiant
- * Raisonnement appliqué et sens pratique
- * Prise de conscience des variables "Temps" et "coût" dans la rédaction et/ou l'adaptation de menus.
- * Respect des critères psychosensoriels dans la rédaction et/ou l'adaptation de menus.

U.F. : PRINCIPES DE DIETETIQUE APPLIQUES AUX REGIMES
ALIMENTAIRES - 01/03/97

ANNEXE 6

Un expert recruté pour ses compétences acquises soit en milieu professionnel, soit par l'attestation de formation(s) complémentaire(s) dans les domaines repris aux points 1 à 3.9 du programme.

1929 U

PRINCIPES DE DIETETIQUE APPLIQUES AUX REGIMES ALIMENTAIRES

INTRODUIT PAR:

LE RESEAU CEPEONS

REMARQUES

Pour aborder une matière telle " Pathologies et alimentation adaptée " de solides prérequis en Biologie (niveau ESS) me semblent indispensables.

31.03.97

N. Vievoye

A handwritten signature in cursive script, appearing to read 'N. Vievoye', is written over a horizontal line.