

Ministere de la Communauté française

Département de l'Education, 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

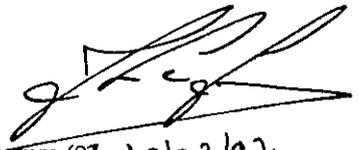
DOSSIER PEDAGOGIQUE

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 réglés 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 black ink, appearing to read 'N. Vievoye', with a long horizontal flourish underneath.