**Annexe 5 : Indicateurs d’évaluation des stages de diététique thérapeutique**

Ce tableau distingue, pour chaque compétence à évaluer, trois niveaux de maîtrise de la compétence. Pour chaque niveau, des indicateurs ont été identifiés, aidant à positionner le candidat sur l’un ou l’autre d’entre eux.

La liste des indicateurs ne vise pas à l’exhaustivité et d’autres éléments d’appréciation, observés en stage peuvent être pris en compte dans la détermination du niveau relatif à une compétence.

Pour chaque compétence, le degré de maîtrise est déterminé **en fin de stage** ; cette grille a donc vocation à être utilisée comme un outil dans un objectif de certification (c’est-à-dire de validation officielle de compétences) ; son objet premier n’est pas d’être un instrument participant au processus de formation tout au long de stage : en cela, elle ne doit pas être communiquée au stagiaire.

Même s’il s’agit de mesurer des acquis en fin de stage, **il est important de prendre en compte, dans cette évaluation finale, certificative, l’évolution du candidat tout au long de son stage, sa progression, sa capacité à tenir compte des remarques ou avis qui ont pu lui être transmis et à adapter sa pratique en conséquence.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAVOIRS** | | | **Non acquis (NA)** | **En cours d’acquisition (ECA)** | **Acquis (A)** |
| Maîtriser les connaissances relatives aux pathologies rencontrées et à l’alimentation adaptée | | | Pré requis très insuffisants  Connaissances théoriques trop limitées  Pas de remédiation au cours du stage | Maîtrise théorique partielle mais des difficultés dans la transposition des connaissances et dans leur application dans un contexte professionnel. | Maîtrise des connaissances essentielles ; capable de les transposer dans un contexte professionnel.  Mise à profit du stage pour approfondir les connaissances. |
| Maîtriser les connaissances sur les apports nutritionnels et les aliments courants. | | |
| **SAVOIR FAIRE** | | | **Non acquis (NA)** | **En cours d’acquisition (ECA)** | **Acquis (A)** |
| **Compétences**  **(selon le référentiel)** | **Activités stagiaire** | |
| **C131 : Conduire et réaliser un bilan alimentaire** | Réaliser un recueil de données avec mise en pratique des outils de communication et/ou animation adaptés auprès des patients (écoute active, reformulation…) | | Communication difficile ou absente et non adaptée | Bons échanges mais techniques de communication mal maîtrisées | Adaptés et pertinents |
| Evaluer les consommations et les habitudes alimentaires | | Evaluations incomplètes et non ciblées | Evaluations ciblées mais quelques oublis | Evaluations justes, pertinentes et adaptées à la pathologie |
| **SAVOIR FAIRE (suite)** | | | **Non acquis (NA)** | **En cours d’acquisition (ECA)** | **Acquis (A)** |
| **C132 : Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts, à l’environnement professionnel et culturel du sujet** | Estimer des besoins nutritionnels en fonction de l’âge, du sexe, la pathologie | | Estimations peu adaptées | Estimation globale correcte avec quelques oublis | Bonne évaluation, avec la prise en compte des différents paramètres |
| Poser un diagnostic diététique | | Inadapté, ne permettant pas la planification efficace des actions de soin diététique | Adapté mais formulation maladroite | Pertinent et adapté |
| **C140 : Adapter l’alimentation habituelle qualitativement et quantitativement** | Proposer un plan de soin diététique | | Objectifs peu ciblés, non négociés avec le patient | Objectifs clairs, ciblés mais trop ambitieux ou nombreux | Objectifs ciblés et adaptés, négociés avec le patient |
| Réaliser un suivi nutritionnel durant l’hospitalisation (ingesta +/- réévaluation) | | Ingesta sous ou sur estimés ou absence de proposition pertinente de réévaluation.  Ou suivi non réalisé :  -car impossible dans la structure (NE)  -mais Si possible sur place (NA) | Réévaluation du patient incomplète ou insuffisante | Suivi et propositions de réévaluations pertinentes |
| **C181 : Rédiger un document professionnel** | Rédiger un document d’éducation nutritionnelle (conseils de sortie, livret ...) autre | | Document inadapté ou non personnalisé | Document rédigé exploitable après quelques modifications | Document professionnel exploitable par la structure |
| **C410 : Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens appropriés** | Participer à l’éducation nutritionnelle des patients en individuel et/ou  en séances collectives | Participer à l’éducation du patient (+/- ateliers ETP si existent) de manière pertinente | Absence d’ intérêt porté aux ateliers existants | Présence passive aux ateliers ou intervient de façon peu appropriée | Participation et/ou observation active et efficace selon les situations aux ateliers d’éducation de groupe. |
| Choisir les informations à transmettre. Utiliser un vocabulaire adapté | Informations non pertinentes ou vocabulaire inadapté au patient | Informations justes mais incomplètes ou trop exhaustives ou choix de vocabulaire améliorable | Vocabulaire adapté, utilisé sans difficulté |
| Réaliser des transmissions aux autres professionnels de santé | Savoir mettre en œuvre des transmissions orales et écrites | Aucune maitrise de la mise en œuvre des transmissions | Utilisation maladroite mais progrès réalisés. | Bonne mise en œuvre des transmissions orales et/ou écrites |
| Maîtriser l’utilisation de logiciels professionnels | Difficulté d’utilisation, sans progression observée au cours du stage | Utilisation maladroite mais désir de progresser | Intérêt pour les outils, utilisation correcte. |
| **SAVOIR ETRE** | | | **Non acquis (NA)** | **En cours d’acquisition (ECA)** | **Acquis (A)** |
| Adopter une posture professionnelle | | | Plusieurs absences et retards non justifiés | Quelques retards **ou** absences non justifiés  Quelques manquements aux règles en matière de tenue et/ou d’attitude qui auront perduré jusqu’à la fin du stage. | Rares retards ou absences, tous justifiés et compensés.  Respect des règles Quelques manquements possibles en début de stage totalement corrigés à la fin de celui-ci.  Politesse. |
| Tenue ne respectant pas les règles d’hygiène et de sécurité sanitaire (cheveux non attachés dans les services…)  Conduite inappropriée ou désinvolte (téléphone portable consulté à maintes reprises)  Langage inadapté. | Quelques manquements | Tenue correcte  Portables rangés, en mode silencieux  Politesse |
| Faire preuve de qualités relationnelles et d’un positionnement adapté avec **les différents professionnels**, dans le respect du secret professionnel | | | Excès de familiarité  Non intégration dans l’équipe | Respect et considération pour l’ensemble du personnel avec une marge de progression qui demeure  (car trop en retrait ou un peu trop à l’aise ou se permettant quelques familiarités) | Respect et considération pour l’ensemble du personnel  Travail en équipe, sait rendre compte  Bon positionnement en tant que futur diététicien |
| Faire preuve de qualités relationnelles et d’un positionnement adapté **avec les patients**, dans le respect du secret professionnel | | | Manque de discrétion  Langage qui ne tient pas compte du patient  Ne maitrise pas ses émotions ou situation de blocage  Manque d’empathie | Respect du secret professionnel avec quelques hésitations  Langage correct mais non personnalisé  Empathie et/ou maîtrise des émotions difficile | Respect du secret professionnel Langage adapté et personnalisé au patient  Empathie et maîtrise des émotions |
| Faire preuve de curiosité (questions, recherches) et avoir le sens de l’initiative | | | Pose pas/peu de questions,  Pas d’approfondissement ou  absence de prise d’initiative | Pose des questions, fait preuve d’intérêt  Peu d’approfondissement  Peu d’initiatives | Pose régulièrement des questions pertinentes, fait preuve d’intérêt  Cherche à approfondir ses connaissances, sait rechercher et sélectionner une information.  Prises d’initiatives pertinentes |
| **SAVOIR ETRE** | | | **Non acquis (NA)** | **En cours d’acquisition (ECA)** | **Acquis (A)** |
| Avoir intégré le fonctionnement de la structure d’accueil | | | Pas d’intérêt pour les différents rôles/missions du diététicien hospitalier | Difficultés à appréhender les différents rôles/missions du diététicien hospitalier dans tous les services | Position du diététicien dans le service - Bonne intégration des interactions avec les autres services |
| Faire preuve d’efficacité et d’organisation dans le travail | | | Tâches demandées non effectuées (dans les temps)  Manque de rigueur | Fait preuve d’une autonomie partielle  Des difficultés à hiérarchiser les priorités. | Autonomie sous contrôle  Capable de planifier l’organisation de sa journée.  Capable de prioriser  Fait preuve de réactivité |
| Etre capable de s’auto évaluer, se remettre en question et accepter les critiques constructives | | | Ne sais pas se remettre en question, ni prendre en compte les conseils ou avis. | Difficultés d’auto-évaluation mais écoute les remarques formulées | Sait s’autoévaluer ; tient  compte des remarques et met en place des actions correctives. |