

# Une étude actionnelle de la transposition didactique dans la formation des diététiciens. Comparaison de la France et du Maroc

MARIA HANNAOUI, JÉRÔME SANTINI, NICOLE BIAGIOLI

I3DL (EA 6308)  
Université de Nice Sophia-Antipolis  
France  
maria.hannaoui@etu.unice.fr  
jerome.santini@unice.fr  
nicole.biagioli@unice.fr

## RÉSUMÉ

*Dans cette communication, nous travaillons le volet externe de la transposition didactique de la formation en diététique dans 2 pays : la France et le Maroc, afin d'étudier la continuité entre la pratique sociale de référence et les prescriptions des formations en diététique dans ces 2 pays. Pour ce faire, nous conduisons des entretiens avec quatre diététiciens reconnus (deux en France et deux au Maroc) et nous rassemblons les documents institutionnels des trois formations étudiées (BTS et DUT en France, Diplôme d'Etat au Maroc). En particulier, nous modélisons la pratique sociale de référence du diététicien sous la forme de jeux épistémiques. La comparaison de ces jeux épistémiques avec les savoirs prescrits dans les formations nous permet de caractériser l'articulation des prescriptions de formation avec la pratique sociale de référence.*

## MOTS-CLÉS

*Comparatisme, diététique, jeu épistémique, pratiques sociales de référence, transposition didactique*

## ABSTRACT

*This paper addresses the issue of the external aspects of the didactic transposition of dietetics in two countries, France and Morocco. Our aim is to evaluate the continuity between social practices of reference and dietitian training between these two countries. To achieve this, we conduct interviews with four recognized dieticians (two in France and two in Morocco) and we collect institutional documents of the three investigated dietician schools (BTS and DUT in France, and Diplôme d'Etat in Morocco). In particular, we model the social practices of reference as epistemic games. The comparison of these epistemic games with the prescriptions of the three investigated schools allows us to characterize the articulation between training requirements and the reference social practices.*

## KEYWORDS

*Comparatism, dietitian school, epistemic games, social practice of reference, didactic transposition*

## INTRODUCTION

Un diététicien est un professionnel de santé dans le champ de la nutrition. La formation des diététiciens se déploie sur deux à trois années d'enseignement supérieur. En France, cette formation est dispensée soit dans des BTS, soit dans des DUT. Au Maroc, elle correspond à un Diplôme d'état (DE). Notre travail de thèse consiste à comparer ces formations afin de caractériser la manière dont elles articulent pratiques didactiques et pratiques professionnelles. Durant notre première année de thèse, nous avons commencé à analyser la pratique professionnelle de diététiciens experts et à étudier la transposition didactique qui en est faite dans les instituts de formation enquêtés.

## ÉLÉMENTS THÉORIQUES

Notre étude s'inscrit dans une double perspective didactique : nous nous basons sur 1) la *didactique professionnelle* (Pastré, Mayen & Vergnaud, 2006) afin d'analyser le travail en vue de la formation des compétences professionnelles, nous nous situons dans ce cadre théorique en incluant, dès les premières phases de la recherche, l'analyse de l'activité des praticiens dans l'analyse didactique, et sur 2) la *didactique des sciences* (Joshua & Dupin, 1999) parce que cette formation s'adosse à un corps de savoirs scientifiques. Cette double approche nous permet d'étudier les savoirs scientifiques en diététique à la fois pour eux-mêmes et dans leur actualisation dans la pratique du diététicien.

La formation des diététiciens mobilise plusieurs disciplines (cf. tableau 3). De ce fait, il nous a semblé nécessaire d'étudier les différentes configurations disciplinaires que peuvent mettre en œuvre les formations enquêtées, autrement dit, d'étudier ces formations dans leur dimension interdidactique (Biagioli & Torterat, 2012). Outre cette première comparaison, nous allons mener des comparaisons entre deux pays, les pratiques didactiques de trois instituts de formation, etc., ce qui nous conduit à adopter une approche comparatiste en didactique (Mercier, Schubauer-Leoni & Sensevy, 2002).

Pour ce travail, nous désignons par *grammaire générique* l'ensemble des règles qui donnent sens à une action et la rend pertinente. C'est donc la logique qui sous-tend l'action et en détermine le contexte ou arrière-plan. Quand aux *pratiques sociales de référence*, elles désignent les activités dépourvues d'intention didactique dans lesquels un certain objet de savoir fonctionne. Nous nous situons dans le cadre théorique de l'action conjointe en didactique (Sensevy, 2011), afin d'étudier le volet externe de la transposition didactique (Chevallard, 1991), nous allons principalement utiliser la notion de *jeu épistémique* (Sensevy, 2011; Santini, 2013), notion référant aux activités humaines existant en dehors des situations didactiques scolaires, pour modéliser la pratique sociale de référence du diététicien. Un jeu épistémique est ainsi la modélisation d'une pratique culturelle avec des savoirs qui vise à rendre compte du sens de cette pratique grâce au vocabulaire associé au jeu (enjeu, règle, stratégie, etc.). Dans notre modélisation, un jeu épistémique se décrit à l'aide d'une grammaire générique de la pratique modélisée et d'un système de jeux épistémiques élémentaires qui rendent compte d'autant d'actions spécifiques dans cette pratique.

## ÉLÉMENTS MÉTHODOLOGIQUES

Nous avons mis en œuvre une méthodologie clinique/expérimentale du didactique ordinaire (Schubauer-Leoni & Leutenegger, 2002) ; nous nous sommes situés « au chevet » des personnes interrogées : nous avons effectué une anamnèse puis nous avons suivi un questionnaire semi-directif (cf. Annexes 3 et 4); aussi ne sommes-nous pas restés les témoins passifs des récits de vies, i.e. nous avons à chaque fois formulé des hypothèses, que nous avons validées auprès de nos interlocuteurs.

Notre recueil de données se compose de références historiques concernant la diététique, de documents prescriptifs en usage dans les instituts de formation et de retranscriptions d'entretiens semi-directifs avec quatre diététiciens (cf. tableau 1) choisis pour leur expertise et leur représentativité (pays et secteur curatif/préventif).

Afin de caractériser les pratiques sociales de référence, nous avons fait le choix d'entretiens tout en étant conscients qu'une différence entre pratiques effectives et pratiques déclarées peut exister (Bourdieu, 1994). Nous avons opté pour ce choix pour deux raisons principales : 1) l'auteure principale de l'article étant elle-même diététicienne (diplômée du DE de Rabat), elle a pu rentrer dans les considérations techniques relatives au travail des diététiciens grâce aux entretiens, 2) nous avons adopté une posture d'objectivation participante (Bourdieu, 2003) car, étant donné notre connaissance du travail du diététicien, nous avons pu nous identifier aux schèmes et actions des personnes interrogées.

**TABLEAU 1**

*Brève présentation des 4 diététiciens interrogés*

	Nationalité	Formation	Lieu d'affectation	Rôle dominant	Années d'expérience
DF1	française	BTS	Mutuelle en France	Préventif : organiser des conférences et des tables rondes sur la nutrition	23 ans
DF2	française	DUT	CHU en France	Curatif : coordonner et superviser le travail de diététiciennes	24 ans
DM1	marocaine	DE	Ministère de Santé au Maroc	Préventif : élaborer des stratégies nationales de prévention ; Vérifier et participer à leur mise en pratique	13 ans
DM2	marocain	DE	CHU Maroc	Curatif : effectuer la prise en charge nutritionnelle des enfants	15 ans

## ANALYSES

### *Analyse épistémique de la diététique*

Hippocrate (vers 460 av. JC- 370 av. JC) est reconnu comme le premier à avoir pensé la diététique comme vecteur de santé et de bien être. Selon lui, le régime alimentaire doit répondre aux besoins de l'homme et réguler ses déséquilibres. Pour ce faire, la diététique hippocratique vise à connaître les propriétés diverses des aliments grâce à la théorie et à l'empirie. Nous problématisons l'enjeu de la diététique ici comme une *volonté de connaître les propriétés des aliments afin de promouvoir la santé et le bien être de l'Homme*.

La diététique arabe médiévale développe les théories grecques et asiatiques. Ainsi, le Canon d'Avicenne (980-1037) effectue une taxonomie de la médecine et cite la diététique comme étant une sous-branche servant à *prévenir* des maladies ou à les *guérir*. Nous problématisons l'enjeu de la diététique à ce stade comme une *tentative à la fois de préserver la santé et de guérir les malades grâce aux propriétés des aliments*.

Au Moyen-Age, les régimes diététiques préconisés entrent en concurrence avec les préférences alimentaires et les vertus qu'attribue le sens commun à certains aliments (Nicoud, 2006). La *prise en compte des habitudes des personnes* devient un enjeu fort de la diététique.

À la fin du 18<sup>ème</sup> siècle et au cours du 19<sup>ème</sup>, des scientifiques, comme Lavoisier (1743-1794), découvrent, grâce à la chimie, les aspects nutritifs et les rôles des aliments. La diététique est aussi marquée par l'introduction de la méthode expérimentale en médecine grâce aux travaux de Claude Bernard (1813-1878) ou d'Apollinaire Bouchardat (1806-1886), etc. Nous problématisons l'enjeu de la diététique à ce stade comme une *mise à contribution des différentes méthodologies et disciplines scientifiques afin d'élaborer et de promouvoir les thérapies diététiques*.

Nous modélisons la grammaire générique du jeu épistémique du diététicien comme consistant à *corriger (au sens de rééduquer ou de rééquilibrer) les habitudes alimentaires des individus afin de préserver leur santé, en adoptant une approche clinique et physiologique, à partir de recommandations quantitatives et qualitatives concernant le choix des aliments, la manière de les cuisiner et la programmation de leur ingestion*. Cette grammaire générique de l'action du diététicien rend compte de ses différentes situations d'exercice : en cabinet, en hôpital, dans des journées de prévention ou bien encore dans le cadre de l'alimentation servie en collectivité.

### ***Analyse de pratiques sociales de référence***

Afin de donner une idée des analyses menées à partir des entretiens, nous commentons et analysons deux extraits. Le premier est issu de l'entretien avec DF1 : *Si vous me dites mais +++ j'ai rien +++ pour +++ pour les légumes, je vous dis là prenez du surgelé + mais j'ai pas de congélateur, donc on va trouver d'autres solutions + on va donner des astuces de cuisine [...] on va dire +++ on peut manger des conserves +++ ou du frais, voilà + y a plein d'astuces*.

Dans cet extrait, nous notons que, pour DF1, l'enjeu de son action n'est pas l'énoncé d'un conseil alimentaire mais le travail à mener avec le patient, afin que ce conseil puisse être intégré durablement dans les pratiques alimentaires. Autrement dit, DF1 considérera avoir réussi son action si elle amène le patient à mettre en œuvre un changement de comportement alimentaire. Nous modélisons le jeu épistémique élémentaire de DF1 comme suit : Adapter ses conseils diététiques en prenant en compte la disponibilité des aliments, les goûts, les habitudes des personnes ainsi que leur niveau socio-économique.

Le second exemple d'extrait est issu de l'entretien avec DM2 : *Un enfant de 3 ans est venu avec une déshydratation chronique [...] une fois l'enfant hospitalisé, on commence par évaluer son état nutritionnel. [...] on fait un rapport du poids sur la taille [...] si c'est un enfant de 3 ans qui pèse 8kg + alors qu'un enfant de 3 ans doit peser 14kg si sa taille vaut par exemple 75cm ou 80 cm [...] à force de travailler avec ces courbes + on finit par les apprendre + on traite généralement en 3 phases + la 1<sup>ère</sup> phase c'est donner entre [...] 80 et 100kCal/kg/j + et on mesure par rapport au poids chronologique et non idéal + donc  $80 \times 8\text{kg} = 640 \text{ kCal/j}$  + donc + je vais transformer les 640kCal en aliments à lui administrer + soit par liquido-gavage + soit du lait, etc.[...]*

Dans ce deuxième extrait, nous relevons que l'enjeu de l'action de DM2 est d'évaluer l'état nutritionnel de l'enfant afin de prescrire les apports nutritionnels lors de la prise en charge diététique et de les fractionner en fonction du quotient Poids/Taille chronologique mesuré et non idéal. Autrement dit, DM2 pensera avoir gagné s'il fait tendre le poids réel vers la zone de tolérance de la courbe de percentile. Nous modélisons le jeu épistémique de DM2 comme suit : *Initier la démarche diététique par l'évaluation de l'état nutritionnel et construire un raisonnement afin d'élaborer le régime qui va corriger graduellement la dénutrition et/ou la déshydratation.*

Le tableau 2 résume les résultats des analyses des quatre entretiens menés avec les diététiciens experts. L'annexe 2 montre la manière dont nous avons établi la continuité entre les prescriptions de formation et les deux jeux épistémiques énoncés dans cette partie.

### ***Analyse des prescriptions de formation***

Nous présentons les prescriptions de formation des 3 formations étudiées : Le Brevet de Technicien Supérieur diététique en France (noté BTS), le Diplôme Universitaire Technologique Génie Biologique, Option diététique en France (noté DUT) et le Diplôme d'état ; Section diététique au Maroc (noté DE) dans le tableau 3 (cf. annexe 1). Ce tableau montre que l'étude diététique s'articule sur 4 types de savoirs : des savoirs spécifiquement diététiques, des savoirs médicaux, des savoirs scientifiques et des savoirs autres.

Par ailleurs, si les trois formations peuvent à la fois conduire aux métiers préventifs (*e.g.* DF1 ou DM1) et curatifs (*e.g.* DF2 ou DM2), nous constatons qu'elles ont des tendances qui nous semblent marquées : 1) le BTS, du fait de la forte composante du module « restauration collective » et de l'absence de cours en physique et chimie, nous semble être orienté vers le champ gestion. 2) le DE, nous apparaît comme étant plus axé sur le champ curatif, du fait de sa composante thérapeutique élevée, à la fois durant les stages (dans les CHU) et à travers les cours enseignés. 3) le DUT présente une plus grande flexibilité pour l'orientation à suivre : préventive ou curative.

## **CONCLUSION ET IMPLICATIONS**

Une comparaison des trois analyses menées dans cette communication fait apparaître que les formations étudiées se rapportent à la même pratique sociale de référence présentée sous forme de grammaire générique et sous forme de jeux (cf. Tableau 2 et Annexe 2) et visent à rendre les praticiens capables d'exercer conformément à la grammaire générique de la diététique telle que nous l'avons décrite. L'étude du tableau 2 montre que les thèmes d'enseignement couvrent les savoirs utiles pour agir dans les jeux épistémiques élémentaires du tableau 1. Toutefois, nous notons des différences dans les volumes horaires alloués à certains des thèmes d'enseignement (cf. tableau 3). Outre cette première différence quantitative, nous observons également des différences qualitatives dans la mise en œuvre des formations. Enfin, les premiers résultats de notre recherche en didactique mettent en exergue la continuité entre les pratiques sociales de référence et les prescriptions de formation et vont nous permettre de préparer l'étude *in situ* des formations en construisant les conditions de la comparaison des instituts étudiés. En effet, notre étude de l'action didactique va nous amener à réaliser un filmage de séances de formation. Le travail mené ici orientera nos premiers choix dans le recueil de données à venir, pour sélectionner des thèmes d'enseignement similaires, d'autres différents, en lien avec notre modélisation de la pratique sociale de référence. Dans cette perspective, nous retenons les thèmes de la restauration

collective, des régimes thérapeutiques, de l'enseignement préparatoire aux études du diététicien et de la communication. Il nous semble également important d'inclure des données concernant les stages dans notre dispositif méthodologique.

**TABLEAU 2**

*Caractérisation de jeux épistémiques élémentaires dans la pratique du diététicien*

<b>Jeux épistémiques élémentaires</b>	
DF1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transmettre un nombre modéré de conseils diététiques afin d'éviter de rebuter le public.</li> <li>- Adapter ses conseils diététiques en prenant en compte la disponibilité des aliments, les goûts, les habitudes des personnes ainsi que leur niveau socio-économique.</li> <li>- Insister sur sa propre implication dans son discours en évitant de l'imprégner de ses convictions morales.</li> <li>- Négocier les recommandations diététiques avec le public en fonction des cas.</li> </ul>
DF2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en œuvre une écoute active des patients au lieu de suivre strictement un modèle d'enquête alimentaire.</li> <li>- Mettre en place un régime nutritionnel adapté à l'anamnèse et à l'histoire alimentaire du patient.</li> <li>- Recenser les besoins nutritionnels des patients à l'aide des tables de compositions alimentaires.</li> <li>- Maîtriser les marqueurs biologiques, les besoins nutritionnels et les apports recommandés auxquels se référer pour l'élaboration de menus adaptés.</li> <li>- Veiller à la traçabilité écrite et orale pour assurer le suivi de la prise en charge diététique.</li> <li>- Organiser une réflexion conjointe avec les patients autour de leurs habitudes, de leur capacité à les changer, de leurs préoccupations, de leur culture, etc.</li> <li>- S'intéresser au mode de vie du patient pour créer une relation de confiance dans le cadre de la relation d'aide.</li> <li>- Présenter les choses sous l'angle de la balance bénéfice-risque pour argumenter et convaincre en matière d'éducation et de rééducation nutritionnelle.</li> </ul>
DM1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribuer à la formation du personnel santé et à sa sensibilisation aux différentes recommandations nutritionnelles de l'OMS.</li> <li>- Participer à l'élaboration de stratégies nutritionnelles nationales.</li> <li>- Vérifier leur mise en pratique sur le terrain.</li> <li>- Effectuer des tournées préventives dans des lycées, dans des universités, dans des institutions étatiques ou par l'intermédiaire de stands en plein air.</li> </ul>
DM2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Initier la démarche diététique par la correction de la dénutrition et/ou la déshydratation, signes récurrents des pathologies qu'il prend en charge et prescrire les régimes suite à la détection de l'étiologie par la suite : soit des produits industriels adaptés soit des produits artisanaux préparés à la cuisine selon le niveau socio-économique des parents.</li> <li>- Construire son propre raisonnement de façon autonome afin de poser un diagnostic de la maladie et éviter l'application textuelle de ce qu'on lui demande de faire.</li> <li>- Se baser sur l'histoire alimentaire des enfants comme type d'enquête alimentaire en raison des pathologies chroniques souvent rencontrées.</li> <li>- Utiliser la courbe de percentile (Poids sur Taille en fonction de l'âge) afin de déterminer le poids idéal de l'enfant hospitalisé.</li> <li>- Travailler en collaboration avec toute l'équipe soignante.</li> <li>- Coordonner ses actions avec l'équipe de restauration.</li> <li>- Collaborer avec les mamans des enfants.</li> <li>- Effectuer des recherches ou suivre des formations une fois une nouvelle pathologie en lien avec la nutrition rencontrée.</li> </ul>

## RÉFÉRENCES

- Biagioli, N., & Torterat, F. (2012). La Recherche en interdidactique: apports méthodologiques et pratiques. In M.-L. Elalouf, A. Robert, A. Belhadjin & M.-F. Bishop (Éds), *Les didactiques en question(s)* (pp. 269-278). Bruxelles: De Boeck.
- Bourdieu, P. (1994). *Raisons pratiques sur la théorie de l'action*. Paris: Seuil.
- Bourdieu, P. (2003). L'objectivation participante. *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, 150(5), 43-58.
- Chevallard, Y. (1991). *La transposition didactique*. Grenoble: La Pensée Sauvage.
- Johsua, S., & Dupin, J.-J. (1999). *Introduction à la didactique des sciences et des mathématiques*. Paris: PUF.
- Mercier, A., Schubauer-Leoni, M., & Sensevy, G. (2002). Vers une didactique comparée. *Revue Française de Pédagogie*, 141, 5-16.
- Nicoud, M. (2006). Savoirs et pratiques diététiques au Moyen Âge. *Cahiers de Recherches Médiévales et Humanistes*, 13, 239-247.
- Pastré, P., Mayen, P., & Vergnaud, G. (2006). La didactique professionnelle. *Revue Française de Pédagogie*, 154, 145-198.
- Santini, J. (2013). Une étude du système de jeux de savoirs dans la théorie de l'action conjointe en didactique. *Education & Didactique*, 7(2), 69-94.
- Schubauer-Leoni, M.-L., & Leutenegger, F. (2002). Expliquer et comprendre dans une approche clinique/expérimentale du didactique ordinaire. In F. Leutenegger & M. Saada-Robert (Éds.), *Expliquer et comprendre en sciences de l'éducation* (pp. 227-251). Bruxelles: De Boeck Université.
- Sensevy, G. (2011). *Le Sens du Savoir*. Bruxelles: De Boeck.

## ANNEXE 1

TABLEAU 3

Comparaison des prescriptions de formations des instituts de formation enquêtés

	BTS	DUT	DE
Thèmes d'ens. diététiques	Techniques culinaires Technologie alimentaire Assurance – qualité alimentaire		
	<b>Nutrition et alimentation(+)</b> Régimes thérapeutiques <b>Restauration collective(+)</b>	Nutrition et alimentation Régimes thérapeutiques Restauration collective	<b>Nutrition et alimentation(+)</b> <b>Régimes thérapeutiques (++)</b> Restauration collective
		<b>Enseignement préparatoire aux études du diététicien (++)</b>	Enseignement préparatoire aux études du diététicien
			<b>Concept alimentaire</b> <b>Phytothérapie</b>
Thèmes d'ens. médicaux	Pathologie de l'adulte et de l'enfant		
Thèmes d'ens. scientifiques	Biochimie/physiologie statistique Informatique		
		<b>Physique(+)</b> Chimie	Physique <b>Chimie(+)</b>
Thèmes d'ens. autres	Sciences économiques Sciences juridiques Projet tutoré Sciences sociales		
	Communication(+)	<b>Communication (++)</b>	Communication
	Langue		Le système national de santé Terminologie
VH cours	1600h	2100h	2366h
Stages	<b>Restauration collective (+)</b> Centres hospitaliers (+) Option	Restauration collective Centres hospitaliers <b>Option(+)</b>	<b>Restauration collective (+)</b> <b>Centres hospitaliers (++)</b>  Visites documentaires
VH stages	700h	595h	1534h

**Légende**

Thèmes d'ens. : Abréviation pour « Thèmes d'enseignement ».

VH : Abréviation pour « Volume Horaire ».

Caractère gras : Elément d'enseignement à volume horaire le plus important par rapport aux autres formations

(+) : Volume horaire important

(++) : Volume horaire très important



## ANNEXE 2

TABLEAU 4

*Compétences-capacités associées aux 3 prescriptions de formations permettant de jouer au jeu épistémique élémentaire de DF1 décrit en page 5*

	Compétences-capacités	Cours impliqués
BTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyser les caractéristiques du sujet, de ses conditions de vie et de ses activités particulières</li> <li>Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés</li> <li>- Choisir la ou les technique(s) de communications</li> <li>- Présenter tout ou une partie d'une information adaptée au public</li> <li>- S'exprimer correctement et utiliser un vocabulaire adapté à la situation</li> </ul>	<p><b>Nutrition et alimentation ; Sciences sociales ; Communication ; Langue ; Stages</b>            Biochimie ; Techniques culinaires ; Régime thérapeutiques</p>
DUT	<p>Avoir de l'aisance dans des situations diversifiées d'expression et de communication orale et écrite.</p> <p>Etre capable de mettre en place des programmes d'éducation nutritionnelle dans le but de prévenir les risques de santé publique liés à l'alimentation</p> <p>Connaître la composition en nutriments de chaque aliment ou groupe d'aliments ainsi que ses critères de qualité</p> <p>Connaître les tables de composition et étiquettes d'aliments</p> <p>Etre capable d'anticiper l'impact de l'absence ou du déficit d'un groupe d'aliments sur la santé humaine</p> <p>Produire un message simple écrit/oral dans un contexte relationnel pertinent.</p> <p>Echanger des questions et des réponses simples avec un interlocuteur.</p>	<p><b>Communication ; Langue ; Stages</b>            Sciences sociales</p> <p><b>Projet personnel et professionnel ; Stages</b></p> <p><b>Technologie alimentaire ; Stages : Nutrition et alimentation ; Stages</b>            Enseignement préparatoire aux études du diététicien ; Chimie ; Assurance – qualité alimentaire ; Sciences sociales ; Communication, Enseignement préparatoire aux études du diététicien ; Biochimie</p>
DE	<p>Planifier, organiser et animer une séance d'information / éducation / communication</p> <p>Organiser et animer des séances d'éducation nutritionnelle collective au profit d'un groupe de patients présentant la même pathologie</p> <p>Adopter une conduite appropriée face aux différentes réactions d'un malade</p> <p>Composer un régime alimentaire en tenant compte du goût, de l'environnement, du niveau socio-économique et de l'état physiologique d'une personne ou d'une collectivité</p> <p>Participer aux activités de supervision et de suivi des activités des programmes de nutrition – diététique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informer et éduquer la population cible en matière de nutrition – diététique</li> </ul>	<p><b>Communication ; Enseignement préparatoire aux études du diététicien ;</b>            Concept alimentaire ;</p> <p><b>Sciences sociales</b></p> <p><b>Nutrition et alimentation ;</b>            Phytothérapie ; Chimie</p> <p><b>Le système national de santé</b></p>

**Légende**

Les cours en gras désignent ceux ayant un lien direct avec la compétence citée. Contrairement aux autres qui participent à l'acquisition de la compétence correspondante

**TABLEAU 5**

*Compétences-capacités associées aux 3 prescriptions de formations permettant de jouer au jeu épistémique élémentaire de DM2 décrit en page 5*

	<b>Compétences-capacités</b>	<b>Cours impliqués</b>
BTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conduire et réaliser un bilan alimentaire</li> <li>- Interpréter les informations recueillis</li> <li>-Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale</li> <li>- Connaître et utiliser les différentes catégories de produits destinés à une alimentation particulière</li> <li>- Présenter le régime adapté au cas proposé</li> <li>- Analyser les caractéristiques physiopathologiques du sujet et prendre en compte la prescription médicale pour l'élaboration du régime</li> <li>- Déterminer les apports nutritionnels et leur évolution éventuelle</li> <li>- Calculer la ration et son évolution éventuelle</li> <li>- Utiliser judicieusement les équivalents alimentaires</li> </ul>	<p><b>Nutrition et alimentation ; Régimes thérapeutiques ; Communication ; Langue ; Stages ;</b>            Sciences sociales ; Pathologie de l'adulte et de l'enfant ; Techniques culinaires</p>
DUT	<p>Savoir réaliser et adapter un menu de base pour un individu</p> <p>Connaître les principales causes et conséquences en rapport avec la nutrition</p> <p>Savoir adapter les menus en fonction des différents objectifs et priorités</p> <p>Connaître les particularités et les priorités de la nutrition d'un individu malade</p> <p>Connaître et maîtriser les différentes techniques permettant d'évaluer l'état de nutrition d'un individu</p> <p>Connaître les besoins alimentaires de base d'un individu</p> <p>Savoir adapter les rations alimentaires et les menus à un individu à partir de leurs besoins alimentaires de base</p> <p>Savoir présenter et interpréter les résultats</p>	<p><b>Technologie alimentaire ; Stages</b>            Assurance – qualité alimentaire ;</p> <p><b>Pathologie d l'adulte et de l'enfant ; Stages</b></p> <p><b>Régimes thérapeutiques ; Stages</b>            Enseignement préparatoire aux études du diététicien ;</p> <p><b>Nutrition et alimentation ; Stages</b>            Enseignement préparatoire aux études du diététicien ; Chimie ; Assurance – qualité alimentaire ; Sciences sociales ; Communication, Enseignement préparatoire aux études du diététicien ; Biochimie</p>
DE	<p>Définir les besoins nutritionnels et apports recommandés des différentes catégories d'individus</p> <p>Elaborer une ration alimentaire équilibrée adaptée aux besoins nutritionnels d'une personne ou d'une collectivité</p> <p>Utiliser judicieusement les équivalences alimentaires permettant de préserver l'équilibre alimentaire</p> <p>Décrire les caractéristiques générales du nouveau-né normal en mettant en évidence les indices de vitalités</p> <p>Présenter sous forme de tableau les besoins nutritionnels du nourrisson</p> <p>Peser un nourrisson et interpréter le résultat</p> <p>Mesurer et interpréter la taille chez un nourrisson et un jeune enfant</p>	<p><b>Nutrition et alimentation ; Régimes thérapeutiques</b>            Chimie ; Les aliments ; Sciences sociales ;</p>

<p>Enumérer les indications et les principes de réalisation (d'application) des régimes Enumérer les indications de l'alimentation artificielle, Déterminer la valeur nutritive d'une alimentation artificielle au profit d'un patient conformément aux prescriptions et principes d'élaboration décrites, Etablir un tableau comparatif des paramètres anthropométriques et des symptômes cliniques relevés chez un patient par rapport aux normes, Assurer la réhabilitation nutritionnelle d'un enfant malade,</p>	<p><b>Pathologie de l'adulte et de l'enfant ; Régimes thérapeutiques</b></p>
---	--

***Légende***

Les cours en gras désignent ceux ayant un lien direct avec la compétence citée. Contrairement aux autres qui participent à l'acquisition de la compétence correspondante

### ANNEXE 3

#### Canevas d'entretien pour un diététicien expert dans le domaine curatif/préventif

1. Quel est votre âge ?
2. Etes-vous ?
  - Un Homme
  - Une Femme
3. Quel est votre parcours académique jusqu'au jour d'aujourd'hui ?
4. Pourquoi avez-vous choisi le métier de diététicien ?
5. Quels sont les qualités qui vous paraissent nécessaires pour être un(e) bon(ne) diététicien(ne) ?
6. Quels sont les points que vous appréciez le plus dans votre travail ?
7. Et quels sont ceux que vous appréciez le moins ?
8. Quelles sont les qualités humaines les plus importantes d'un(e) bon(ne) diététicien(ne) ?
9. Quelles sont les qualités techniques/scientifiques les plus importantes d'un(e) bon(ne) diététicien(ne) ?
10. Comment actualisez-vous le socle de vos connaissances en matière de diététique ? A quelle fréquence ?
11. Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :
  - Comment faites-vous pour retranscrire/projeter les théories nutritionnelles ou diététiques dans vos pratiques avec vos malades (par ex. pour le choix des compositions alimentaires, des médicaments prescrits, etc.) ?
  - Pour un diététicien exerçant dans le domaine préventif :
    - Comment faites-vous pour retranscrire/projeter les théories nutritionnelles ou diététiques dans vos pratiques professionnelles (par ex. pour la conception des ateliers préventifs, le choix des thèmes abordés, etc.) ?
12. Depuis quand pratiquez-vous le métier de diététicien(ne) ?
13. Qu'est-ce qui vous semble important dans votre métier ?
14. Quels sont les postes que vous ambitionnez d'occuper dans le futur ?
15. Énoncez, par ordre d'importance, les connaissances et les savoirs qui doivent être maîtrisés pour être un(e) bon(ne) diététicien(ne) ?
  - \* Connaissances en biologie
  - \* Connaissances en sciences de la nutrition
  - \* Maîtrise de l'aspect médical et clinique
  - \* Compréhension de la psychologie du patient (ses attitudes, ses perceptions, ses représentations et son attitude vis-à-vis de l'alimentation)
  - Prise en compte des facteurs sociaux (les comportements alimentaires transmis par la culture)
  - Savoir 1 : ...
  - Savoir 2 : ...
  - Savoir 3 : ...

16. Énoncez, par ordre d'importance, les aspects qui doivent être maîtrisés pour être un(e) bon(ne) diététicien(ne) ?

L'aspect préventif

L'aspect curatif

L'aspect esthétique et plastique

Aspect 1 : ...

Aspect 2 : ...

Aspect 3 : ...

17. Comment doit s'effectuer selon vous une action professionnelle ?

De façon autonome

En collaboration avec différents acteurs (médecins, infirmiers, etc.)

18. Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Quelle est la pathologie que vous traitez le plus fréquemment ? Pourriez-vous décrire ce qui vous semble essentiel pour bien la prendre en charge ?

Pour un diététicien exerçant dans le domaine préventif :

Quelle est le sujet que vous abordez le plus fréquemment ? Pourriez-vous décrire ce qui vous semble essentiel pour bien réussir votre mission ?

19. Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Quelle est la pathologie que vous traitez le moins fréquemment et qui, malgré sa fréquence faible, vous semble importante ? Comment la prendriez-vous en charge ?

Pour un diététicien exerçant dans le domaine préventif :

Quel est le public auquel vous vous adressez le plus souvent ? Le moins souvent ?

20. Qu'est-ce qui vous semble important dans votre métier ?

21. Qu'est-ce qui a changé dans le métier de diététicien depuis 5 ans, 10 ans ?

22. Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Quelle est la démarche à suivre face à un patient (femme enceinte, personne âgée, enfant, maladie métabolique, adolescent, en phase terminale, etc.) ?

Pour un diététicien exerçant dans le domaine préventif :

Quelle est la démarche à suivre pour réussir les missions que vous vous êtes assignées (ateliers de sensibilisation, émissions audiovisuelles) ?

23. Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Comment réalisez-vous le suivi individualisé de vos patients ?

Pour un diététicien exerçant dans le domaine préventif :

Comment faites-vous pour déterminer votre programme préventif annuel ?

24. Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Quelles sont vos techniques pour vérifier que vos patients suivent bien / respectent vos recommandations ?

Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Quelles sont vos techniques pour connaître les pratiques nutritionnelles de votre auditoire ?

25. Quelles sont les recommandations les plus facilement suivies par vos patients ? Les plus difficilement acceptées par eux ?

26. Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Pouvez-vous raconter un cas vécu de patient qui vous semblerait mériter d'être étudié en formation ?

Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Pouvez-vous raconter un cas vécu d'une mission réussie ?

27. Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Racontez-moi une journée type dans votre service ?

Pour un diététicien exerçant dans le domaine curatif :

Racontez-moi une journée type ?