

Intitulé de la certification

Conduire une démarche d'accompagnement et de suivi en nutrition humaine

**Description du métier, de l'activité ou de la situation professionnelle à partir duquel
le dispositif de formation visant la certification est initié :**

L'alimentation joue un rôle crucial dans notre santé. Elle fournit à notre corps les nutriments essentiels dont nous avons besoin pour fonctionner correctement. Une alimentation saine et équilibrée peut aider à prévenir de nombreuses maladies chroniques telles que l'obésité, le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires et certains types de cancer.

Dans ce cadre, Santé publique France a lancé en janvier 2001 un Programme national nutrition santé, reconduit en 2006, 2011 et 2019 et mis en place de nombreuses campagnes de sensibilisation pour accompagner la population. L'amélioration de l'état nutritionnel et de la pratique d'activité physique par la population ainsi que la réduction de la sédentarité sont devenues des enjeux majeurs pour les politiques de santé publique menées en France. Il s'agit donc d'agir sur les différentes composantes de la nutrition, à savoir les consommations alimentaires, l'état nutritionnel et le niveau d'activité physique et de sédentarité de la population afin de diminuer les risques liés aux problématiques nutritionnelles.

La certification s'adresse aux professionnels titulaires d'un BTS Diététique, d'un DUT Génie Biologique option diététique ou d'un BUT – Génie Biologique : Diététique et Nutrition souhaitant compléter leurs compétences par une spécialisation en conduite d'accompagnement et de suivi en nutrition humaine.

| REFERENTIEL DE COMPETENCES | REFERENTIEL D'EVALUATION | |
|---|--|--|
| | MODALITES D'EVALUATION | CRITERES D'EVALUATIONS |
| <p>C.1. Etablir un bilan nutritionnel personnalisé en tenant compte notamment des caractéristiques physiologiques, de l'âge, du sexe, de son activité professionnelle, sa situation familiale, l'évolution de son poids au cours des années, des handicaps éventuels, de l'activité physique de l'individu, de ses habitudes alimentaires, et des recommandations médicales (prescription, ordonnance), le cas échéant afin de déterminer les objectifs nutritionnels adaptés à ses attentes.</p> | <p style="text-align: center;"><u>L'évaluation des compétences se réalise autour de 3 épreuves :</u></p> <p>1. Epreuve orale – Durée 40 mins A partir d'une situation réelle (stage ou expérience) le candidat présente :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le profil de la personne suivie, ses objectifs et le contexte - le programme nutritionnel proposé - les modalités de suivi - les critères de performance définis - les résultats obtenus - les modalités de veille mises en place et leur exploitation dans le cas présenté <p>Suit, un échange de 10 minutes de questions/réponses avec le jury</p> | <p>Cr1.1 Les objectifs nutritionnels de l'individu sont identifiés : prise ou perte de poids, maintien d'un équilibre alimentaire, recherche d'une méthode saine et équilibrée pour rester en bonne santé, corriger des erreurs alimentaires, équilibrer ses apports en nutriment, adapter son régime alimentaire pendant une période exceptionnelle (ex : grossesse, sédentarité, ...)</p> <p>les recommandations médicales inscrites sur l'ordonnance sont prises en compte</p> <p>Cr1.2 Le bilan nutritionnel est établi à partir de la collecte d'informations précises et exploitables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>données d'ordre général</u> : identité, coordonnées, date de naissance, situation de famille, nationalité, mode de vie, - <u>données d'ordre social</u> : niveau d'études, situation professionnelle, métier exercé, activité physique, appréciation des moyens financiers habitudes alimentaires religieuses ou culturelles, - <u>données d'ordre « clinique »</u> : histoire du poids, antécédents familiaux, médicaux, chirurgicaux et nutritionnels, examens biologiques, traitements en cours, allergies ou intolérances alimentaires, ordonnance médicale - <u>Présence d'un handicap</u> pouvant avoir des répercussions ou des conséquences sur les achats alimentaires, la préparation des repas, la façon de s'alimenter <p>Cr1.3 Le bilan nutritionnel est établi à partir d'outils de mesures objectives (poids, taille, calcul de l'indice de masse corporelle, calcul de la dépense énergétique), du relevés de habitudes alimentaires et des recommandations du Ministère de la Santé</p> |

| REFERENTIEL DE COMPETENCES | REFERENTIEL D'EVALUATION | |
|---|--|--|
| | MODALITES D'EVALUATION | CRITERES D'EVALUATIONS |
| <p>C.2. Concevoir un programme nutritionnel personnalisé à partir du bilan nutritionnel, et/ou de recommandations médicales, le cas échéant, en fixant des objectifs réalistes et atteignables, en privilégiant une alimentation saine et équilibrée, en mesurant l'opportunité d'y ajouter des compléments alimentaires pour garantir la pertinence des apports nutritionnels nécessaires au maintien en bonne santé ou pour rétablir un équilibre attendu par le client ou préconisé par le médecin afin de préserver sa santé à long terme</p> | <p>2. Epreuve écrite – Durée 3h A partir d'un cas complexe (réel ou fictif), le candidat doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etablir un diagnostic de la situation - Proposer un programme nutritionnel adapté et argumenté en anticipant les difficultés qu'il peut rencontrer - Etablir un document de liaison ou une méthodologie de coordination avec les professionnels de santé - Définir les outils de suivi et les indicateurs de performance - Présenter les modalités de veille et leur exploitation dans le cas présenté | <p>Cr2.1 Les objectifs nutritionnels sont réalistes et partagés avec l'individu. Ils sont présentés de manière vulgarisée pour être accessible à tous</p> <p>Cr2.2 Le programme nutritionnel est personnalisé. Il tient compte des données recueillies lors du bilan nutritionnel. Il est adapté au mode de vie et au niveau d'activité physique de l'individu. Il reprend les recommandations médicales, le cas échéant, et tient compte des difficultés rencontrées par certaines situations de handicap. Les quantités indiquées sont évaluées en fonction des besoins nutritionnels de la personne - Les menus sont équilibrés – Des apports en compléments alimentaires sont préconisés et argumentés</p> |
| <p>C.3 - Établir un suivi nutritionnel régulier des personnes, en anticipant les difficultés susceptibles d'être rencontrées (liées à des troubles de comportement alimentaire, sensation de faim, manque de discipline,...) et, si besoin, en ajustant le programme de nutrition, en relation avec le médecin si nécessaire et en élaborant un planning de suivi afin d'assurer un accompagnement permettant de mesurer les progrès et de maintenir ou retrouver un bon état de santé en général</p> | <p>Cr3.1 Le suivi nutritionnel intègre des conseils alimentaires et apporte des indications sur la composition, la préparation et la conservation des aliments. Il prend en compte les facteurs de risque liés à l'individu en adaptant les périodes et les composantes de consommation alimentaire quotidienne</p> <p>Cr3.2 Les étapes du suivi sont planifiées et complétées d'objectifs intermédiaires réalistes et atteignables permettant de mesurer les progrès – Elles sont présentées de manière pédagogique à l'individu, quel que soit son profil, afin qu'il puisse les comprendre et les mettre en pratique de manière autonome.</p> | |

| REFERENTIEL DE COMPETENCES | REFERENTIEL D'EVALUATION | |
|---|---|--|
| | MODALITES D'EVALUATION | CRITERES D'EVALUATIONS |
| | <p>L'épreuve est suivie d'une mise en situation orale de 40 minutes : 10 minutes de préparation, 20 minutes d'entretien et 10 minutes de questions) à partir du cas complexe présenté.</p> <p>Simulation d'un entretien de suivi (l'un des membres du jury jouant le rôle de la personne accompagnée) :</p> <p>bilan des résultats atteints par la personne accompagnée</p> <p>analyse des écarts avec les objectifs fixés dans le programme nutritionnels</p> <p>Présentation des résultats et des ajustements du programme</p> | <p>Cr3.3 Les écarts entre les objectifs fixés et la situation actuelle sont analysés et les ajustements du programme et des objectifs sont présentés et expliqués à la personne accompagnée</p> <p>Cr3.4 Le candidat s'assure qu'ils soient correctement compris (vocabulaire adapté et vulgarisé, reformulation, réponses claires aux questions posées, etc.)</p> |
| <p>C.4. Définir les indicateurs de performance individualisés les plus pertinents pour chaque individu suivi, en fonction des objectifs du programme nutritionnel et élaborer les supports permettant de réaliser ce suivi au quotidien afin de mesurer l'impact du programme et d'évaluer les résultats</p> | | <p>Cr4 Les indicateurs de performance sont identifiés selon les objectifs de l'accompagnement, le type de programme nutritionnel mis en place, les situations de handicap éventuelles et permettent d'apprécier l'efficacité de l'action de prévention en nutrition. Ces indicateurs peuvent être : la variation ou la stabilisation du poids, une amélioration de son état énergétique, la régulation des quantités alimentaires, une évolution des comportements alimentaires, la pratique d'une activité physique,...</p> |
| <p>C.5. Travailler en collaboration avec les professionnels de santé (endocrinologue, psychiatre, pédiatre, gastro-entérologue, gynécologue-obstétricien, oncologue, ...) à toutes les étapes de l'accompagnement nutritionnel d'un individu ou d'un groupe de personnes afin de garantir l'efficacité du programme nutritionnel.</p> | | <p>Cr5.1 Les informations recueillies lors du bilan ou au cours des entretiens de suivi sont analysées et les comportements ou événements évoquant une situation à risques sont identifiées et transcrites dans le dossier de l'individu (surpoids, obésité, consommation de tabac, d'alcool, de drogue, sous-alimentation, consommation excessive d'aliments gras et/ou sucrés, comportement boulimique ou anorexique, vomissements, grossesse, ménopause, cancer en rémission...)</p> |

| REFERENTIEL DE COMPETENCES | REFERENTIEL D'EVALUATION | |
|--|---|--|
| | MODALITES D'EVALUATION | CRITERES D'EVALUATIONS |
| | | <p>Cr5.2 Les risques observés sont présentés à l'individu et une orientation vers un professionnel de santé est indiquée (endocrinologue, psychiatre, pédiatre, gastro-entérologue, gynécologue-obstétricien, oncologue, ...)</p> <p>Cr5.3 Une fiche de liaison avec le professionnel de santé est mise en place. Elle reprend le programme nutritionnel proposé et l'évolution observée dans le temps : le respect des consignes, les aliments consommés et leur quantité, les écarts constatés, le ressenti, les symptômes évoqués, les difficultés rencontrées.</p> |
| <p>C.6. Concevoir des supports d'information sur les bases de la nutrition, des habitudes alimentaires saines et sur l'importance d'une alimentation équilibrée en mobilisant et en vulgarisant ses connaissances en matière d'éducation nutritionnelle en tenant compte des recommandations de Santé Publique France et en les rendant accessibles au plus grand nombre, afin de sensibiliser un large public</p> | <p>3. Epreuve Orale – Durée 40 mins Présentation d'un projet d'information et de prévention nutrition réalisé pendant le parcours (C6 et C7) le candidat présente un(des) support(s) d'information rédigé(s) (brochure, articles, livre blanc,...) destiné(s) à tout public. Ce support s'appuie sur les recommandations définies par le PNNS 10 mins de questions/réponses avec le jury</p> | <p>Cr6.1 Le choix du média utilisé (flyers, brochure, réseaux sociaux, article,...) est argumenté selon le public ciblé</p> <p>Cr6.2 Le support présenté comporte les références du PNNS</p> <p>Cr6.3 Les informations délivrées font appel à des connaissances approfondies en matière de nutrition (aliments, composition, transformations, besoins nutritionnels, préventions). Elles sont structurées, vulgarisées et accessibles au plus grand nombre</p> <p>Cr6.4 La mise en page est attractive et comporte des infographies, des illustrations</p> |

| REFERENTIEL DE COMPETENCES | REFERENTIEL D'EVALUATION | |
|--|---|---|
| | MODALITES D'EVALUATION | CRITERES D'EVALUATIONS |
| <p>C.7. Conduire des actions de prévention et d'éducation nutritionnelle auprès d'un groupe d'individus ou d'une population, en tenant compte d'éventuelles situations de handicap, en organisant des ateliers ou des conférences en partenariat avec les acteurs concernés (Etablissement médical, Mutuelle, Mairie, Centre de santé, Etablissement scolaire, collectivités...) afin de prévenir des risques alimentaires</p> | <p>Dans le cadre d'une action de prévention nutrition réalisée pendant son parcours, le candidat présente la mise en place d'un atelier :</p> <p>les activités mises en place</p> <ul style="list-style-type: none"> - les méthodes favorisant la participation des personnes (travail en groupe, sondage, cas pratique, ...) - les supports d'animation <p>la création d'un environnement inclusif</p> | <p>Cr7.1 L'atelier propose des activités de groupe et des sujets de réflexion sur les risques d'une alimentation déséquilibrée et s'appuie notamment sur les recommandations du Ministère de la santé</p> <p>Cr7.2 Les supports d'animation ont une vertu pédagogique et leur rédaction est lisible et compréhensible par le plus grand nombre. Ils intègrent les informations liées aux bénéfices d'une alimentation équilibrée, aux troubles alimentaires et aux risques de la consommation d'alcool et de tabac</p> <p>Cr7.3 Les spécificités des personnes en situation de handicap sont prises en compte dans la sélection des lieux et les activités proposées sont adaptées le cas échéant</p> |
| <p>C.8. Assurer une veille sur la réglementation en matière de santé publique liée à la nutrition en utilisant les sources disponibles (site internet, revue, conférence, ouvrages, ...) afin d'adapter son discours, et le mettre en conformité avec la politique de santé publique</p> | <p>Cette compétence évaluée au travers des 3 modalités présentées précédemment :</p> <p>dans le cadre d'une action de suivi et d'accompagnement nutritionnel, lors de l'étude de cas et lors de la présentation de son projet d'information / prévention, le candidat présente le cadre réglementaire dans lequel il s'inscrit en précisant ses ressources documentaires et le système de veille mis en place</p> | <p>Cr8.1 Le cadre réglementaire lié à la politique de santé publique est précisé : les informations sont sourcées et actualisées. Son exploitation est démontrée au travers des informations mises à disposition des individus suivis (supports d'information, programme et suivi nutritionnels)</p> <p>Cr8.2 Un système de veille est mis en place. Les ressources sont répertoriées et actualisées dans une base documentaire. Les méthodes de collecte sont présentées (Newsletters, Revues professionnelles, rapports scientifiques, ..) et les sources sont identifiées</p> |

| REFERENTIEL DE COMPETENCES | REFERENTIEL D'EVALUATION | |
|---|--|--|
| | MODALITES D'EVALUATION | CRITERES D'EVALUATIONS |
| <p>C.9. Assurer une veille sur l'évolution de l'état sanitaire et les résultats des recherches scientifiques en matière de nutrition identifiant les sources d'information sur les habitudes alimentaires, les cultures et les traditions alimentaires, les taux d'obésité et de maladies liées à l'alimentation, les revenus pour analyser et comprendre les besoins et les facteurs de risques d'une alimentation inadaptée</p> | <p>Dans le cadre de son projet d'information / prévention en nutrition, le candidat présente une analyse du contexte général dans lequel il se situe. Il précise :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● les chiffres généraux liés à la problématique nutritionnelle en France, ● les méthodes utilisées pour la collecte des informations ● le type de données recueillies ● les besoins identifiés à partir de l'analyse des données ● les facteurs de risques identifiés. | <p>Cr9 Le contexte général de la nutrition est analysé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les méthodes de collecte sont présentées (enquêtes, observatoire, rapports scientifiques) et les sources sont identifiées - Les données recueillies sont listées - Les besoins de la population cible sont déterminés : changement des habitudes alimentaires, alimentation trop riche, consommation importante de produits transformés, problèmes médicaux liés à une mauvaise alimentation, malnutrition ,... - Les facteurs de risques sont déterminés : obésité, carences, cholestérol, diabète, maladies cardiovasculaires,... |