

## **Évaluation du bachelier en Diététique 2012-2013**

### **RAPPORT FINAL DE SYNTHÈSE**

#### **HAUTE ÉCOLE de la Province de Liège**

Comité des experts :  
Mme Marielle LEDOUX, présidente  
Mmes Michèle GUILLAUME, Ludivine SOGUEL ALEXANDER  
et Anne-Marie VERBRUGGE, experts

## **INTRODUCTION**

L'Agence pour l'Évaluation de la Qualité de l'Enseignement Supérieur (AEQES) a procédé en 2012-2013 à l'évaluation du bachelier en Diététique. Dans ce cadre, le comité des experts susmentionné, mandaté par l'AEQES, s'est rendu les 22 et 23 novembre 2012 à la Haute École de la Province de Liège. Le présent rapport rend compte des conclusions auxquelles sont parvenus les experts après la lecture du rapport d'autoévaluation rédigé par l'entité et à l'issue des entretiens et des observations réalisés *in situ*.

Tout d'abord, les experts tiennent à souligner la parfaite coopération de la coordination qualité et des directions concernées à cette étape du processus d'évaluation externe. Ils désirent aussi remercier les enseignants, les étudiants, anciens et actuels, les membres du personnel administratif et technique qui ont participé aux entretiens et qui ont témoigné avec franchise et ouverture de leur expérience.

L'objectif de ce rapport est de faire un état des lieux des forces et points d'amélioration de l'entité évaluée et de proposer des recommandations pour l'aider à construire son propre plan d'amélioration. Après avoir présenté l'établissement, il examine successivement :

- les programmes et approches pédagogiques ;
- les ressources humaines et matérielles ;
- les relations extérieures et services à la collectivité ;
- la démarche qualité, la gouvernance et la stratégie.

## **PRESENTATION DE L'INSTITUTION**

La Haute Ecole de la Province de Liège (HEPL) fait partie de l'enseignement officiel, subventionné par la Fédération Wallonie-Bruxelles (FWB). La HEPL fait partie de l'enseignement de la Province de Liège.

La Haute Ecole de la Province de Liège est née de la fusion des trois Hautes Ecoles provinciales : Rennequin Sualem, Léon-Eli Troclet et André Vésale, le 15 septembre 2007. Les formations organisées par la HEPL sont regroupées en six catégories : agronomique, économique, pédagogique, sociale, technique et paramédicale. La formation de bachelier en Diététique fait partie de la catégorie paramédicale.

### **1 Objectifs du programme :**

- Le programme couvre les différents aspects de la profession de diététicien (clinique et collectivité).

Recommandation : la promotion à la santé mériterait cependant d'être davantage développée en utilisant les ressources disponibles.

#### *Droit de réponse de l'établissement*

- Les objectifs du programme font l'objet d'une remise en question par une approche réflexive entre enseignants.

Recommandation : cette démarche mériterait d'être formalisée et devrait impliquer l'ensemble du corps professoral (enseignants des sciences professionnelles et des sciences de base).

### **2 Cohérence globale du programme :**

- Le programme s'inscrit dans le respect des missions et des valeurs de la HE déclarées dans le projet pédagogique.
- La planification des apprentissages respecte la progression de l'acquisition des compétences.
- Le comité des experts reconnaît une bonne progression de la charge des cours tout au long de la formation, entre le B1 (sciences de base avec des cours de diététique), B2 (sciences professionnelles) et le B3 (mixte - activités professionnelles). Le lien avec la profession est visible dès la première année.
- Une réflexion sur les prérequis impératifs pour passer d'une année à l'autre a été initiée. Le comité des experts souligne la nécessité absolue de l'existence de prérequis notamment pour l'arrivée des étudiants en stage et souligne donc que la réflexion entreprise constitue l'une des forces de la section évaluée.
- Le comité des experts apprécie la recherche de relations des cours de base avec les besoins de la profession. Les enseignants des sciences de base se concertent et font des recherches ou s'informent auprès des enseignants de la profession pour lier leurs cours à la diététique.

Recommandation : le comité des experts encourage la formalisation de ces échanges.

### **3 Approches pédagogiques :**

- Le comité des experts note la réflexion institutionnelle sur les référentiels de compétences et l'existence d'un échancier pour la mise en place des compétences au sein de la section.

Recommandation : le comité des experts encourage la poursuite de la démarche en impliquant l'ensemble du corps professoral.

- Les cours de sciences de base poursuivent un objectif transversal d'approche au raisonnement scientifique. Ces compétences sont transférables à la pratique professionnelle.

#### 4 Outils et supports pédagogiques :

- Le comité des experts apprécie l'existence de la plateforme numérique même si les enseignants et les étudiants n'en connaissent pas encore toutes les potentialités. Les étudiants apprécient de trouver toutes les informations sur cette plateforme ou sur le site internet de la HE (ils apprécient recevoir des mails les avertissant de nouvelles annonces concernant notamment l'aide à la réussite et les diverses formations).
- Une fiche ECTS existe pour chaque cours.

Recommandation : ces fiches ECTS mériteraient néanmoins d'être complétées notamment des ouvrages de référence actualisés et d'être communiquées systématiquement aux étudiants au début de chaque cours.

- Les supports de cours sont disponibles à temps au secrétariat ou sur l'école virtuelle.

#### 5 Évaluations des apprentissages :

- Les étudiants sont informés dès le début de l'année sur les modalités et les critères d'évaluation.
- Malgré le grand nombre d'étudiants inscrits dans les cours de sciences de fondamentales en début de formation, les évaluations restent variées (oraux, questions ouvertes, QCM, etc.).

#### 6 Stages :

- Les étudiants apprécient la régularité des visites des maitres de stage tout au long du stage.
- L'augmentation du nombre d'étudiants a entraîné une recherche plus intensive de nouveaux milieux de stage. Le comité des experts apprécie cette démarche visant à d'offrir des milieux de stages diversifiés tout en maintenant la qualité de l'encadrement des étudiants.
- Une grille d'évaluation a été rédigée par la HE.

Recommandation : la grille d'évaluation des stages devrait être systématiquement communiquée et présentée aux étudiants avant le départ en stage. Elle devrait également faire l'objet d'une consultation externe par les superviseurs de stage.

#### 7 TFE :

- Les consignes organisationnelles du travail de fin d'études sont diffusées aux étudiants.
- Les étudiants ont droit à une demi-journée par semaine lors de leurs stages afin de travailler à leur TFE. Ce moment leur permet notamment de se rendre à la bibliothèque pour faire des recherches ou de rencontrer leur promoteur.
- La présence d'un cours de méthodologie de la recherche est appréciée des étudiants rencontrés.

Recommandation : les objectifs et l'organisation de cours devraient être cependant revus pour :

- se centrer davantage sur l'apprentissage d'une démarche scientifique ;
- favoriser l'apprentissage d'utilisation des moteurs de recherche pour la revue de littérature ;
- intervenir plus précocement dans le cursus et comporter plus d'heures ;
- s'inscrire dans une plus grande interaction avec d'autres cours.

## 8 Promotion de la réussite :

L'information sur le service d'aide à la réussite est communiquée aux étudiants par divers canaux et ce, dès la journée portes-ouvertes. Les experts apprécient les nombreuses initiatives mises en place : semaine préparatoire -qui permet aux étudiants de se situer quant à leur choix d'orientation-, remédiations, entretiens individuels, etc. La responsable du service d'aide à la réussite tient compte des besoins des enseignants et des étudiants et assure un suivi personnalisé pour chaque étudiant en leur communiquant toutes les informations utiles. Le comité des experts souligne que cette démarche constitue une force de la section évaluée.

## 9 ECTS :

Une règle a été mise en place pour le calcul des ECTS.

Recommandation : le comité des experts recommande cependant la prise en compte des résultats de l'enquête réalisée auprès des étudiants et des enseignants, de la révision des programmes et des objectifs pédagogiques pour l'actualisation de l'attribution adéquate des ECTS pour les différents cours.

### *PRINCIPAUX POINTS D'AMELIORATION DETECTES*

#### 1 Objectifs du programme :

- Les objectifs du projet pédagogique, social et culturel sont très généraux et très peu opérationnels.

Recommandations :

- ces objectifs et les moyens utiles pour leur mise en œuvre mériteraient d'être précisés,
- les objectifs de la formation devraient également être régulièrement réévalués et adaptés en fonction de l'évolution de la profession et des connaissances scientifiques.

- Des activités pédagogiques organisées en interdisciplinarité semblent inexistantes.

Recommandation : la section diététique devrait profiter de la présence des autres sections paramédicales sur la même implantation pour organiser des activités impliquant des travaux de groupe interdisciplinaires. Le comité des experts encourage également d'initier une réflexion sur le développement de méthodes d'apprentissage centrées sur le travail interdisciplinaire (analyse de cas, etc.) au sein même du programme.

- L'approche intégrée de la prise en charge nutritionnelle n'est pas suffisamment développée au cours de la formation.

Recommandation : le comité des experts recommande à l'établissement d'assurer la réalisation d'exercices d'intégration de l'ensemble des enseignements abordés au cours de la formation. Ces exercices devraient impliquer plusieurs enseignants. Cela devrait favoriser la transversalité des apprentissages.

#### 2 Articulation enseignement - recherche :

Le comité des experts note le manque d'articulation entre l'enseignement et la recherche.

Recommandations :

- la démarche *Evidence-based* devrait être intégrée à l'enseignement afin de permettre aux étudiants de se l'approprier au service de leur pratique professionnelle.
- la position stratégique de la HE devrait être utilisée à l'avantage de l'intégration de la recherche dans la formation (nombreux hôpitaux, centres de recherches, instituts, laboratoires d'analyses, etc.). Ce type de formation requiert en effet l'acquisition des bases d'une démarche scientifique.

#### [Droit de réponse de l'établissement](#)

### **3 Articulation enseignement - monde professionnel :**

- Le comité des experts note un manque d'adéquation entre la formation et les besoins exprimés par des représentants du milieu professionnel.

Recommandation : les experts reconnaissent qu'il n'est pas possible pour un même enseignant de maîtriser l'ensemble d'un domaine ; l'établissement gagnerait donc à inviter des experts afin de présenter les matières spécifiques. Ceci permettrait un apport non seulement théorique mais surtout en lien avec les implications pratiques.

#### [Droit de réponse de l'établissement](#)

- Les étudiants ont des difficultés à s'intégrer dans une pratique professionnelle par manque de vision claire du rôle d'un diététicien dans les différents contextes professionnels.

Recommandation : l'établissement gagnerait à inviter des diététiciens exerçant dans les différents secteurs afin qu'ils témoignent de leurs expériences et expertises.

#### [Droit de réponse de l'établissement](#)

### **4 Articulation théorie – pratique :**

Le comité des experts regrette que les bases données dans les cours théoriques de sciences professionnelles ne soient pas toujours en cohérence avec les informations utilisées pour les exercices pratiques.

Recommandation : le comité des experts encourage l'établissement à intensifier la coordination entre les cours théoriques et les applications pratiques afin d'assurer la cohérence entre les bases enseignées et celles utilisées.

### **5 Coordination pédagogique :**

- Le comité des experts regrette le manque de concertation entre les professeurs des sciences de base et ceux des sciences professionnelles.

Recommandation : il encourage la mise en œuvre de réunions rassemblant l'ensemble du corps professoral dans le but notamment de favoriser l'approche programme.

- La coordination de section en équipe mise en place par la direction ne semble pas satisfaire la section et les équipes.

Recommandation : le comité des experts encourage l'établissement à évaluer les avantages et inconvénients de cette coordination et d'emblée, il souligne qu'une

formation en management est souhaitée et souhaitable pour les personnes qui assument le rôle de la coordination.

## 6 Approches pédagogiques :

- Les experts regrettent le manque de mise en situation professionnelle (jeux de rôle, pratique simulée, etc.).

Recommandation : les experts encouragent l'intégration d'activités pédagogiques à visée professionnalisante, notamment l'introduction de pratiques simulées dans les 3 années de formation.

- Les employeurs et les étudiants diplômés rencontrés expriment la difficulté de transposition des connaissances théoriques dans leur début de pratique professionnelle.
- Les employeurs rencontrés souhaiteraient également que les étudiants soient davantage formés à l'esprit critique et à l'autonomie.
- Les difficultés en matière d'approche au patient (spécifiquement dans des domaines dont les besoins sont croissants, tels que psychiatrie et certains domaines cliniques comme la dénutrition, l'oncologie, la dysphagie, la nutrition entérale, etc.), de travail en équipe et en interdisciplinarité sont relevées par les étudiants, les diplômés et les représentants des employeurs rencontrés.

Recommandation : le comité des experts recommande une réflexion approfondie et une démarche active en collaboration avec les diététiciens de terrain et les employeurs afin de pallier ces difficultés qui handicapent autant l'employeur que l'étudiant dans son intégration professionnelle.

### [Droit de réponse de l'établissement](#)

- Les étudiants connaissent mal les passerelles et les formations continuées.

Recommandation : le comité des experts encourage une meilleure communication aux étudiants des possibilités offertes dans ce domaine.

## 7 Outils et supports pédagogiques :

- Dans les supports de cours, le comité des experts note l'absence régulière d'une bibliographie complète et actualisée.

Recommandation : le comité des experts recommande à l'établissement de s'assurer de la présence d'une telle bibliographie au sein des supports de cours et du référencement systématique des sources tout au long du document.

- Malgré qu'il reconnaisse l'importance de la maîtrise de la composition des aliments, le comité des experts note l'absence d'utilisation des logiciels de calculs professionnels.

Recommandation : il encourage donc la confrontation et la formation à l'utilisation de logiciels de calculs professionnels avec un regard critique. Ceci est également souhaité par les étudiants et par les représentants de la profession rencontrés.



## 8 Évaluation des apprentissages :

- Les experts regrettent le manque de cohérence entre les enseignants pour l'évaluation d'un même cours.

Recommandation : ils encouragent à cet effet, la réflexion entreprise par les maitres de formation pratique afin d'assurer la cohérence dans les critères d'évaluation.

- Les experts soulignent le manque de retour individualisé sur l'évaluation certificative avant les stages.

Recommandation : ils recommandent qu'un tel retour soit organisé. Le planning de ces évaluations pourrait également être revu afin que les étudiants aient un retour sur ces évaluations avant leur départ en stage. De manière générale, le comité des experts encourage un retour systématique sur l'ensemble des travaux et des examens.

## 9 Stages :

- Les étudiants regrettent l'absence de stages dès le début de la formation leur permettant de découvrir progressivement les différentes facettes du métier.

Recommandation : les experts encouragent l'établissement à organiser des stages variés et couvrant les trois champs de la pratique professionnelle dès le début de la formation. Ils recommandent également la révision et la formalisation des critères d'attribution des stages ainsi que leur communication aux étudiants.

- Les experts regrettent que l'étudiant n'ait pas toujours accès à un diététicien sur son lieu de stage surtout dans le domaine de la collectivité ou de l'éducation pour la santé.

Recommandation : les experts encouragent l'établissement à s'assurer de la présence d'un diététicien sur le lieu de stage afin de superviser au mieux les étudiants. Le stage doit enrichir la formation de l'étudiant par le partage d'expertise avec un professionnel de terrain.

### [Droit de réponse de l'établissement](#)

- Les superviseurs de stage soulignent le manque de concertation avec la HE et l'insuffisance de prise en compte de leurs attentes et leurs besoins.

Recommandation : les experts encouragent l'établissement à intensifier ses contacts avec le monde professionnel dans le cadre des stages afin de prendre davantage en compte leurs avis.

## 10 TFE :

- Les experts et les étudiants regrettent que la présentation des consignes, le choix et la validation du sujet du TFE arrivent trop tardivement.

Recommandation : le comité des experts recommande que le processus du TFE soit lancé au second semestre de la B2 afin de valider le sujet en fin de B2.

- Le processus de validation du choix des sujets de TFE n'est pas clairement formalisé et la communication avec les diététiciens hospitaliers des établissements dans lesquels les TFE auront lieu n'est pas clairement définie.

Recommandation : le comité des experts recommande de définir le processus de validation des sujets proposés aux étudiants et de définir les modalités de communication avec les partenaires de terrain des sites hospitaliers concernés.

#### 11 ECTS :

Les crédits ECTS sont peu intégrés dans le dispositif pédagogique. Les étudiants semblent ne pas en comprendre le sens.

Recommandation : les experts encouragent l'intégration des crédits ECTS dans l'organisation de la formation.

## CHAP 2 : Les ressources humaines et matérielles

---

### PRINCIPALES FORCES RECONNUES

#### a) Ressources humaines :

- 1 Le nombre d'enseignants augmente au *prorata* des besoins d'encadrement.
- 2 Le pouvoir organisateur tient compte de l'avis de la direction et de l'équipe pédagogique dans le cadre du renouvellement de personnel.
- 3 Les étudiants rencontrés apprécient l'accessibilité, la réactivité et la motivation de leurs enseignants.
- 4 La formation continuée est disponible, soutenue et encouragée par la direction.
- 5 Les possibilités de mobilité sont connues des enseignants même si le processus de remboursement semble très long et difficile, particulièrement pour des déplacements à l'étranger.

#### b) Ressources matérielles :

- 1 La plateforme virtuelle est un bon outil d'organisation pour le travail des enseignants et d'information pour les étudiants tout au long de leur formation.
- 2 Le centre d'impression est une grande aide et permet aux étudiants d'obtenir les syllabi à temps.

### PRINCIPAUX POINTS D'AMELIORATION DETECTES

#### a) Ressources humaines :

- 1 Le comité des experts regrette que la politique de recrutement de nouveaux collaborateurs ne soit pas plus clairement définie.

Recommandation : le comité des experts recommande une mise en visibilité plus large des ouvertures de postes.

#### [Droit de réponse de l'établissement](#)

#### b) Ressources matérielles :

- 1 Les experts constatent :
  - la difficulté d'inculquer les bonnes pratiques d'hygiène et d'organiser de façon optimale un cours de techniques culinaires vu l'organisation et la vétusté de la cuisine pédagogique ;
  - la pauvreté du parc informatique et l'absence de réseau wifi, ce qui met en difficulté enseignants et étudiants ;
  - l'absence d'un local adapté pour les travaux de groupes et éventuellement les rencontres des enseignants en diététique ;
  - l'insuffisance de mise à disposition de matériel didactique dans les locaux de cours (data-projecteur, etc.).

- le manque d'actualisation des ressources à disposition à la bibliothèque en concertation avec les enseignants malgré les efforts de la bibliothécaire pour les achats. Dans certains cas, les étudiants sont redirigés vers la bibliothèque du CHU pour des ressources plus complètes.

Recommandations : le comité des experts recommande de chercher une solution pour répondre aux exigences pédagogiques et d'hygiène dans les cours de pratique culinaire. Il recommande également d'améliorer et d'augmenter les possibilités d'accès pour les étudiants et les enseignants au matériel informatique. Les experts recommande finalement que les problèmes de mise à disposition de matériel didactique et de disponibilité des locaux soit traités et qu'un plan d'action pour améliorer la situation soit planifié.

## **CHAP 3 : Les relations extérieures et le service à la collectivité**

---

### *PRINCIPALES FORCES RECONNUES*

- 1 Le comité des experts reconnaît l'ancrage local important de la section.
- 2 Il apprécie le réel effort de recherche de milieux de stage qui a été réalisé en prenant en considération l'augmentation de la population estudiantine.

Recommandation : le comité des experts encourage la poursuite de la démarche et peut-être son élargissement à d'autres domaines professionnels (pratique indépendante, industrie, recherche, etc.).

- 3 La disponibilité et l'implication d'une personne ressource pour les relations internationales est appréciée par les étudiants rencontrés.

Recommandation : les experts recommandent cependant à l'établissement de s'assurer que l'information soit connue suffisamment à l'avance par les étudiants pour leur permettre de finaliser les démarches à temps spécialement pour les séjours à l'étranger.

### *PRINCIPALES FORCES RECONNUES*

- 1 La démarche d'évaluation de l'AEQES a permis d'instaurer un dialogue entre les enseignants. Le comité des experts apprécie qu'une charge horaire « qualité » soit maintenue après l'évaluation pour que la démarche perdure.
- 2 La démarche institutionnelle est un bon appui pour l'évaluation des sections. Le comité des experts apprécie la mise en commun des bonnes pratiques et les échanges entre les sections ainsi que la mise en place d'incitatifs pour maintenir l'équipe dans une démarche d'amélioration continue.
- 3 Le comité des experts souligne les efforts et la motivation de la direction et des enseignants du cursus diététique à s'investir et à progresser dans la démarche qualité.

### *PRINCIPAUX POINTS D'AMELIORATION DETECTES*

- 1 Le comité des experts reconnaît la mise en place de la démarche qualité et l'utilisation de nombreux questionnaires. Il regrette cependant ne pas avoir pu constater l'impact de ces évaluations dans la démarche d'amélioration continue.

Recommandation : le comité des experts encourage la prise en compte des résultats de ces questionnaires dans la rédaction et la mise en œuvre d'un plan d'action priorisé.

- 2 Le comité des experts souligne un manque de systématisation de l'évaluation des enseignements par les étudiants.

Recommandation : le comité des experts encourage la formalisation et la systématisation de l'évaluation des enseignements par les étudiants. Il recommande également qu'un suivi soit assuré et communiqué aux enseignants et aux étudiants.

- 3 Le comité note un manque de participation des étudiants au conseil des étudiants et aux organes de gestion de l'établissement

Recommandation : le comité des experts recommande de veiller à sensibiliser les étudiants sur l'importance de leur rôle dans la vie de l'établissement.

- 4 Le comité a constaté le peu de suivi des anciens étudiants par l'établissement et la section.

Recommandation : les experts recommandent donc la formalisation d'un suivi des anciens étudiants afin notamment, d'une part, de bénéficier de leurs retours sur les améliorations à apporter au programme et, d'autre part, de viser une meilleure adéquation de la formation avec les besoins du milieu professionnel. Le comité recommande également que les anciens soient informés de l'accès spécifique à l'école virtuelle, qu'ils conservent une fois diplômés.

## ***Conclusion***

---

Le comité des experts reconnaît l'implication de l'ensemble des parties prenantes de la section à la démarche qualité et souligne l'interaction entre les différentes sections de la HE qui permet de bénéficier des acquis de chacun dans cette démarche.

Les experts notent cependant que le nombre grandissant d'étudiants nécessitera une ouverture élargie vers de nouveaux milieux de stages.

De plus, ils constatent les possibilités de collaboration avec les autres sections paramédicales présentes sur la même implantation permettant de développer de nouvelles méthodes d'apprentissage notamment celles centrées sur le travail interdisciplinaire.

## EN SYNTHÈSE

Points forts	Points d'amélioration
<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Disponibilité, motivation et intérêt des enseignants</li> <li>⇒ Mise en place d'un échancier pour la mise en place des compétences</li> <li>⇒ Recherche de nouveaux milieux de stages en fonction de l'augmentation de la population étudiante</li> <li>⇒ Bonne disponibilité et implication d'une personne ressource pour les relations internationales</li> <li>⇒ Service d'aide à la réussite présentant différentes initiatives répondant aux besoins ; suivi personnalisé des étudiants</li> <li>⇒ Plateforme numérique utilisée pour la distribution des supports de cours</li> <li>⇒ Formation continuée disponible, soutenue et encouragée par la direction</li> <li>⇒ Ancrage local important</li> <li>⇒ Implication et motivation de la direction et des enseignants dans la mise en œuvre de la démarche qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Fiches ECTS incomplètes</li> <li>⇒ Approche intégrée de la prise en charge nutritionnelle insuffisamment développée</li> <li>⇒ Insuffisance de formation dans les domaines de l'approche au patient, de travail en équipe et en interdisciplinarité</li> <li>⇒ Absence de wifi</li> <li>⇒ Incohérence dans l'évaluation des cours</li> <li>⇒ Manque de concertation entre enseignants des sciences de base et ceux de sciences professionnelles</li> <li>⇒ Incohérence entre les bases des cours théoriques et celles des exercices pratiques</li> <li>⇒ Vétusté et organisation déficiente de la cuisine</li> <li>⇒ Manque d'actualisation des ressources de la bibliothèque</li> <li>⇒ Manque d'adéquation entre la formation et les besoins du milieu professionnel</li> </ul>

### Opportunités et risques

- ⇒ Seule HE en Province de Liège dispensant l'enseignement diététique
- ⇒ Présence d'autres sections paramédicales sur le même site et nombre grandissant d'étudiants

### Recommandations

- ⇒ Finaliser la réflexion sur les prérequis nécessaires pour l'arrivée des étudiants en stage
- ⇒ Initier une réflexion sur le développement de méthodes d'apprentissage centrées sur le travail interdisciplinaire et bénéficier de la présence des autres sections du paramédical sur le même site
- ⇒ Assurer la réalisation d'exercices d'intégration de l'ensemble des enseignements
- ⇒ Assurer la confrontation et la formation à l'utilisation de logiciels professionnels avec un regard critique
- ⇒ Intégrer la démarche *Evidence-based* aux enseignements et intensifier les liens avec les partenaires locaux pour intégrer davantage la recherche dans la formation et développer davantage l'esprit critique des étudiants
- ⇒ Intégrer à l'enseignement des experts –médecins, psychologues, pédagogues, diététiciens, etc.– exerçant dans différents secteurs de la profession pour bénéficier de leur expertise et expériences dans la formation
- ⇒ Constituer un groupe de réflexion pour la révision des objectifs et du contenu du programme intégrant l'ensemble du corps professoral et des partenaires de terrains
- ⇒ Intégrer des activités pédagogiques à visée professionnalisante tout au cours de la formation
- ⇒ Assurer la cohérence dans les critères d'évaluation entre les enseignants d'un même cours
- ⇒ Revoir et formaliser les critères de sélection et d'attribution des stages
- ⇒ Débuter le processus du TFE au second semestre de la B2
- ⇒ Actualiser l'attribution des ECTS pour les différents cours à partir des résultats de l'enquête réalisée
- ⇒ Systématiquement mettre en visibilité les ouvertures de postes
- ⇒ Faciliter et communiquer le processus de mobilité des enseignants
- ⇒ Formaliser et systématiser l'évaluation des enseignements par les étudiants
- ⇒ Assurer une formation en management pour l'équipe assurant la coordination de la section compte tenu de la formule de direction actuelle qui nécessite des ajustements des processus de direction habituels
- ⇒ Sensibiliser les étudiants sur l'importance de leur rôle dans la vie de l'établissement



## Droit de réponse de l'établissement évalué

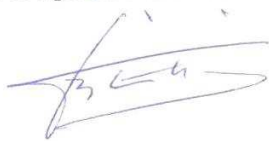
*Commentaire général éventuel : Sur base des constats dressés en interne et du regard externe posé par les experts sur le fonctionnement de la section diététique, différentes actions ont déjà été entreprises. Celles-ci répondent spécifiquement à certains points d'amélioration détectés qui ne sont d'ores et déjà plus d'actualité. Le plan de suivi intégrera quant à lui les projets d'amélioration à mener pour répondre aux recommandations des experts qui n'auraient pas encore fait l'objet d'une réflexion.*

- L'établissement ne souhaite pas formuler d'observations de fond

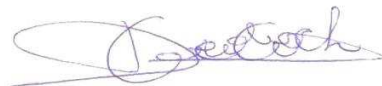
Page	Chap.	Point <sup>1</sup>	Observation de fond
4	1	Principales forces reconnues ; Point 1 ; 1 <sup>ère</sup> recommandation	En plus du cours d'éducation à la santé existant, les stages de collectivité réalisés dans des milieux de vie (écoles, crèches...) incluent systématiquement le développement d'un projet lié à la promotion de la santé.
7	1	Principaux points d'amélioration détectés ; Point 2, 2 <sup>ème</sup> recommandation	Les formations délivrant le grade académique de Bachelier se situent au niveau 6 du Cadre européen des certifications qui, contrairement au niveau 7 (auquel correspond le grade de Master) n'inclut pas la recherche dans les acquis d'apprentissages obligatoirement poursuivis. Cependant, plusieurs TFE de la section Diététique sont intégrés à un programme de recherche auprès de partenaires (universités, hôpitaux...)
7	1	Principaux points d'amélioration détectés ; Point 3, 1 <sup>ère</sup> recommandation	La majorité des enseignants sont eux-mêmes des professionnels de terrain. Ils participent régulièrement à des formations dans des domaines variés et certains d'entre eux possèdent également une spécialisation. Une réflexion sur l'exploitation des compétences spécifiques de chaque enseignant pourrait être envisagée pour une meilleure adéquation des attributions des cours.
7	1	Principaux points d'amélioration détectés ; Point 3, 2 <sup>ème</sup> recommandation	Des séminaires faisant intervenir des professionnels de terrain sont actuellement organisés lors de la 3 <sup>ème</sup> année de la formation.
8	1	Principaux points d'amélioration détectés ; Point 6, 2 <sup>ème</sup> recommandation	Suite aux mêmes constats réalisés lors de la rédaction du rapport d'autoévaluation, l'enseignement de ces différentes thématiques a été revu lors de l'année 2012-2013. Le travail de révision du programme et des objectifs pédagogiques en cours devrait encore permettre d'identifier les améliorations à apporter au niveau des matières à approfondir.

9	1	Principaux points d'amélioration détectés ; Point 9, 2 <sup>ème</sup> recommandation	Concernant l'attribution des stages, chaque étudiant a au moins 1 stage clinique (dans un hôpital généraliste), un stage de collectivité et un stage de pédiatrie. Le 4 <sup>ème</sup> stage est le plus souvent un autre stage clinique (dans un hôpital de plus petite importance) mais peut aussi être un stage de collectivité ou un stage dans un service de recherche ou autre (ex ; industrie agro-alimentaire,...). Les étudiants réalisent un de leur stage sur leur lieu de TFE ou dans une institution en rapport avec le thème de celui-ci. Au moins un des stages doit permettre de réaliser de l'éducation à la santé. La communication aux étudiants des critères d'attribution des stages est réalisée oralement de manière systématique en début d'année lors des séances d'information relatives aux stages.
10	2	Principaux points d'amélioration détectés ; Point a) Ressources humaines, 1 <sup>ère</sup> recommandation	Les postes libres d'enseignants (maître-assistant et maître de formation pratique) font l'objet d'un appel au Moniteur belge. Les modalités relatives au dépôt d'une candidature ainsi que les conditions d'engagement y sont précisées. La procédure est expliquée aux futurs candidats lorsqu'ils prennent contact avec le service du personnel ou les directions de catégorie.

Nom et signature du Directeur-Président



Nom et signature de la coordonnatrice de l'autoévaluation

Caroline De Cock  


Nom et signature de la Directrice de catégorie

ISABELLE INFANTES  
