

Regard multidisciplinaire sur la formation d'un professionnel en milieu de pratique.

*Les stages de formation professionnelle
du programme de baccalauréat en
nutrition : historique, problématique,
enjeux et voies de développement.*

Présentation dans le cadre du Congrès de l'ACFAS,
Université de Sherbrooke, 9 mai 2011.

Ann Payne, Dt.P., M.A.
Coordonnatrice universitaire
des stages en nutrition

Département des sciences des
aliments et de nutrition.

Historique des stages en nutrition

- Avant 1976 : internat de 40 semaines en diététique
- À partir de 1976 : intégration de l'internat à la formation universitaire par les 3 universités québécoises dispensant le programme de formation



6 semaines de formation pratique en milieu universitaire
34 semaines de stage en milieux professionnels
3 secteurs (Nutrition clinique-Nutrition publique-
Gestion des services d'alimentation)

Place des stages dans le programme de formation universitaire

- Programme de 115 crédits échelonné sur 3 ans ½ et 7 sessions;
- De ces 115 crédits, formation pratique est constituée de 28 crédits répartis comme suit:
 - 1 cr de formation pratique en milieu universitaire
 - 27 cr de stages en milieux professionnels;

25% des crédits du programme!!!

- Intégration des stages à partir de la 2^{ème} année.

Normes d'accréditation des stages

Les stages doivent répondre aux normes édictées par deux regroupements professionnels en nutrition:

- **Ordre professionnel des diététistes du Québec**, profession régie par le code des professions; normes imposées en vertu du règlement sur les diplômes donnant accès au permis d'exercice délivré par cet organisme.
- **Les Diététistes du Canada** ; normes en vue de la reconnaissance canadienne et américaine de formation dispensée au Québec.

Normes d'accréditation des stages (suite)

- *En résumé,*

Stages sont une composante obligatoire des programmes de formation universitaire en nutrition au Québec;

Normes ont trait plus spécifiquement à la durée des stages, aux domaines de pratique professionnelle et aux compétences d'entrée dans la profession.

Structure pédagogique des stages.

- *Les 27 crédits de stages sont constitués de 34 semaines effectuées dans 3 secteurs de pratique obligatoires (dont 24 OB et 10 à option) et réparties tout au long de la formation universitaire:*
- *4 semaines à la session d'été après la deuxième année;*
- *15 semaines à la session d'hiver de la 3^{ème} année;*
- *15 semaines à la session d'automne de la 4^{ème} année;*
- *7 stages non rémunérés se déroulant à raison de 35 heures /semaine, d'une durée de 5 semaines et de 4 crédits chacun.*

Milieux de stage.

- *secteur publique: établissements du réseau de la santé et des services sociaux, affiliés à l'Université Laval par contrats ou lettres d'entente (CHSGSS, CLSC, CHSLD, agences et directions de santé publique, organismes communautaires);*
- *secteur privé : entreprises du domaine alimentaire et pharmaceutique et de pratique privée;*
- *7 CH affiliés dans la région de Québec et Chaudière-Appalaches;*
- *3 CH en région (Saguenay, Sherbrooke, Trois-Rivières).*

L'acte professionnel en nutrition

- *Établir le diagnostic nutritionnel d'un client hospitalisé ou ambulatoire, élaborer le plan d'intervention et en assurer le suivi ;*
- *Planifier, organiser, diriger et contrôler les opérations d'un service alimentaire pour une collectivité de gens malades ou bien portants;*
- *Participer à l'élaboration, l'implantation ou à l'évaluation d'interventions de promotion de la santé et de prévention de la maladie.*

Personnel impliqué dans les stages.

- *1 coordonnatrice universitaire;*
- *6 nutritionnistes responsables dans les 7 CH affiliés;*
- *Plus d'une centaine de nutritionnistes superviseuses dans les milieux professionnels;*
- *150 stagiaires par année.*

Responsabilités de la coordonnatrice universitaire des stages

Volet pédagogique:

Élaboration des exigences académiques des stages : guides de stage, objectifs et activités d'apprentissage en lien avec les compétences d'entrée dans la profession, ressources didactiques;

Élaboration des modalités de supervision : encadrement et évaluation des stagiaires;

Formation des nutritionnistes à la supervision pédagogique, support aux nutritionnistes responsables des milieux cliniques;

Développement de nouveaux milieux;

Conceptualisation des projets de stage en lien avec les besoins des milieux professionnels;

Adaptation des contenus de stage en fonction de l'évolution de la profession.

Volet administratif:

Versement d'un per diem par l'université : lettres d'entente, comptabilisation des jours/stages, paiement des milieux.

Responsabilités des milieux

- **Nutritionnistes responsables** dans les CH: élaboration des grilles-horaire, accueil des stagiaires, prise en charge des cas problèmes.
- **Nutritionnistes superviseures** : encadrement pédagogique quotidien et évaluation formative et sommative des apprentissages.

Défis en lien avec l'organisation des milieux de travail

- *Effectifs professionnels en nutrition restreints dans les milieux de la santé (2600 membres au Québec);*
- *Nombre limité de superviseuses de stage (10 à 14 /CH);*
- *Certains postes à temps partiel;*
- *Superviseuses non dégagées de leurs tâches professionnelles (surcharge de travail);*
- *Absence de superviseuses universitaires;*
- *Absence de professeurs cliniciens;*
- *Une seule personne à la coordination universitaire;*
- *Virage ambulatoire du réseau de la santé ayant entraîné un raccourcissement important du séjour hospitalier (réduction du temps d'exposition aux cas cliniques).*

Défis en lien avec le cadre réglementaire de l'exercice de la profession au Québec.

Imposition par les organismes réglementaires du/des :

- *nombre de semaines de stage;*
- *secteurs de stage (une seule catégorie de permis d'exercice);*
- *des compétences d'entrée dans la profession (protection du public et mobilité des diplômés);*
- *activités professionnelles réservées aux membres de l'ordre.*

Ce qui a été fait jusqu'à présent

- Organisation de sessions de formation à la supervision pédagogique;*
- Organisation de rencontres préparatoires aux stages;*
- Développement de modalités d'encadrement pour supervision en dyades et/ou cosupervision;*
- Développement de modalités d'apprentissage visant la responsabilisation des stagiaires face à leurs apprentissages (apprentissage coopératif, auto-évaluation obligatoire);*
- Élaboration de descripteurs de comportements pour l'évaluation des compétences des stagiaires en vue de l'uniformisation d'un milieu à l'autre;*
- Développement de modalités d'évaluation en ligne.*

Contenu des rencontres préparatoires aux stages

Modalités d'encadrement

Modalités d'évaluation

Objectifs et activités d'apprentissage

Travaux et rapports de stage

Compétences d'entrée dans la profession

Code de déontologie

L'intégration au marché du travail : comment tirer profit au maximum de son stage et comment gérer les conflits de travail

Ce qui est en développement...

En raison de l'évolution de la profession, du vieillissement de la population québécoise, de la complexification des problèmes de santé et de la réorganisation des soins de santé:

*Développement de nouveaux milieux de stage dans le secteur agro-alimentaire et de nouvelles compétences disciplinaires;
Emphase sur compétences reliées à la collaboration interprofessionnelle et à la pratique réflexive.*

*Stages en interdisciplinarité avec physiothérapie et service social
Développement d'un portfolio professionnel
Essai d'intégration*

MERCI DE VOTRE ATTENTION!