



# Normes d'exercice professionnel de l'Association des diététistes du Nouveau-Brunswick

Adopté 2007  
Révisé 2015

## Historique

L'Association des diététistes du Nouveau-Brunswick (ADNB) est l'organisme de réglementation des diététistes de la province du Nouveau-Brunswick. L'ADNB est habilitée par la *Loi sur les diététistes (1988)* à établir les normes d'exercice professionnel et les compétences pour les diététistes.

La mission de l'ADNB est de réglementer et de maintenir l'excellence de l'exercice de la profession de diététiste pour la protection de la population du Nouveau-Brunswick. L'ADNB, en tant que profession auto-réglementée et responsable envers le public, est chargée d'établir, de maintenir et de développer les normes d'exercice et les compétences applicables à tous les diététistes du Nouveau-Brunswick.

Par conséquent, la *Loi sur les diététistes* assure la défense et la protection de l'intérêt public et habilite l'ADNB à réglementer les diététistes en :

- établissant les normes d'éducation et de formation pratique auxquelles doivent satisfaire les personnes qui désirent être admissibles à l'immatriculation conformément à la Loi;
- établissant les normes relatives aux conditions requises de l'immatriculation;
- établissant les normes d'exercice de la profession de diététiste;
- établissant les normes de déontologie professionnelle;
- établissant les normes de conduite professionnelle.

## Introduction

En 2007, l'ADNB a adopté les *Normes d'exercice professionnel et compétences essentielles à l'exercice de la profession de diététiste* qui ont été élaborées par l'ADNB en consultation avec l'Alliance canadienne des organismes de réglementation des diététistes et les diététistes de tout le Canada.

En 2009, l'Alliance canadienne des organismes de réglementation des diététistes, Les diététistes du Canada et les éducateurs en diététique des programmes de formation universitaire et pratique de partout au Canada ont fait front commun pour former le [Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition \(PFPN\)](#) afin de promouvoir l'excellence en matière d'enseignement et de pratique de la diététique. Le PFPN exerce ses activités dans les domaines où les objectifs et réalisations de l'association professionnelle, des organismes de réglementation et des éducateurs dépendent du travail des autres membres du partenariat. Le PFPN a publié de nouvelles normes de compétence pour la formation et l'immatriculation en tant que diététiste au Canada, appelées les [Compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique \(CIEPD\)](#). L'ADNB a approuvé les CIEPD à l'automne 2013 comme nouvelle norme de compétence pour l'entrée à la pratique au Nouveau-Brunswick.

À la suite de la publication des CIEPD, une révision des *Normes d'exercice professionnel et compétences essentielles à l'exercice de la profession de diététiste* a été achevée en 2015. Le document est maintenant appelé *Normes d'exercice professionnel* de l'ADNB puisque la norme de compétence pour l'entrée à la pratique est définie dans les CIEPD.

La Loi, les Règlements, les *Normes d'exercice professionnel* et le *Code de déontologie* de l'ADNB fournissent le cadre juridique de l'exercice de la profession de diététiste et de la prestation de services compétents, sûrs et conformes à l'éthique.

### **Objet**

Les *Normes d'exercice professionnel* de l'ADNB décrivent les normes auxquelles doivent satisfaire ou que doivent avoir tous les diététistes exerçant au Nouveau-Brunswick. Ce document joue un rôle central dans le maintien de leur adhésion qui leur donne le droit d'exercer et d'utiliser les titres protégés de la profession. En tant que professionnels auto-réglementés et autonomes, chaque membre de l'ADNB a la responsabilité d'exercer la profession conformément aux *Normes d'exercice professionnel*, quel que soit leur rôle, leur domaine d'exercice ou leur cadre d'exercice.

### **Application**

Les *Normes d'exercice professionnel* de l'ADNB seront utilisées comme suit :

#### **Programme relatif aux compétences**

Les *Normes d'exercice professionnel* est un document clé élaboré par l'ADNB pour guider ses membres dans l'exercice de leur profession et les aider à évaluer leur pratique et à trouver les domaines de compétences qui ont besoin d'être améliorés par le Programme d'assurance de la qualité.

#### **Conduite professionnelle**

Les *Normes d'exercice professionnel* et le *Code de déontologie* de l'ADNB sont des documents que doivent suivre les diététistes dans leur exercice professionnel. Toute violation des dispositions de ces deux documents peuvent constituer une « faute professionnelle » selon la définition de la *Loi sur les diététistes*.

### **Cadre des Normes d'exercice professionnel de l'ADNB**

Les *Normes d'exercice professionnel* de l'ADNB se basent sur cinq normes d'exercice qui contiennent chacune des déclarations relatives aux compétences ainsi qu'aux indicateurs de performance connexes. Les deux premières normes s'appliquent à tous les diététistes en exercice. Au moins une des trois normes restantes s'applique à chaque diététiste selon son domaine d'exercice. Les normes sont résumées plus bas.



**Normes d'exercice professionnel qui s'appliquent à tous les diététistes et qu'ils doivent observer :**

**Norme 1 : Pratique professionnelle**

Faire preuve de professionnalisme.

**Norme 2 : Communication et collaboration**

Communiquer efficacement et pratiquer en collaboration.

**Normes d'exercice professionnel qui s'appliquent aux diététistes et qu'ils doivent observer selon leur domaine(s) particulier(s) d'exercice professionnel:**

**Norme 3 : Soins en nutrition**

Fournir des services en vue de satisfaire les besoins des personnes en matière de soins en nutrition.

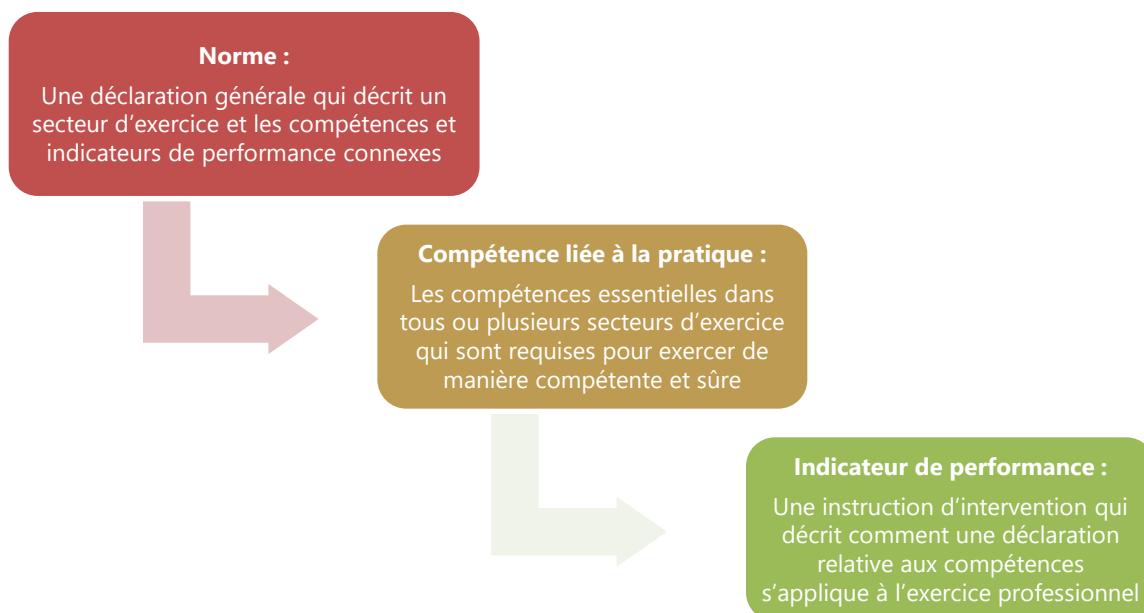
**Norme 4 : Santé publique et de la population**

Promouvoir la santé nutritionnelle des groupes, des communautés et des populations.

**Norme 5 : Gestion**

Gère des programmes, des projets et des services en lien avec la diététique.

Le cadre intègre les normes d'exercice professionnel, les compétences liées à la pratique et les indicateurs de performance de la manière indiquée plus bas.





## NORME 1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Faire preuve de professionnalisme.

Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
1.1	<b>Se conforme aux exigences réglementaires, fédérales et provinciales / territoriales pertinentes pour la pratique de la diététique.</b>	<b>1.1.1</b> Exerce conformément à la législation, aux règlements et aux politiques applicables au milieu réglementaire, fédérales et provinciales / territoriales pertinents selon le champ de pratique.
		<b>1.1.2</b> Exerce conformément à la réglementation propre au champ de pratique, aux normes de pratique et aux codes de déontologie.
		<b>1.1.3</b> Protège les renseignements personnels et la vie privée de la clientèle.
		<b>1.1.4</b> Obtient un consentement éclairé avant la prestation de services.
		<b>1.1.5</b> Fournit des services en tenant compte des meilleurs intérêts de l'individu ainsi que ses besoins.
1.2	<b>Pratique conformément aux exigences de l'organisation.</b>	<b>1.2.1</b> Offre des services en conformité avec le rôle assigné au sein du milieu de pratique.
		<b>1.2.2</b> Exerce conformément aux politiques et aux directives propres au milieu de pratique.
1.3	<b>Pratique dans les limites de son niveau de connaissances et d'aptitudes professionnelles.</b>	<b>1.3.1</b> Réfléchit à son niveau de connaissances et d'aptitudes professionnelles et le verbalise.
		<b>1.3.2</b> Reconnaît les situations qui sont au-delà de ses capacités en consultant, en aiguillant la clientèle ou en acquérant de nouvelles connaissances.
1.4	<b>Répond à ses besoins de développement professionnel.</b>	<b>1.4.1</b> Reconnaît ses propres besoins d'apprentissage.
		<b>1.4.2</b> Élabore et met en œuvre un plan d'apprentissage afin d'intégrer l'apprentissage à la pratique.
		<b>1.4.3</b> Intègre l'apprentissage à la pratique.
1.5	<b>Utilise une approche méthodique pour la prise de décision.</b>	<b>1.5.1</b> Prend et justifie ses décisions en tenant compte de l'éthique, des données probantes, des facteurs contextuels et des perspectives du client.



Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
		<p><b>1.5.2</b> Applique les principes d'éthique.</p> <p><b>1.5.3</b> Prend la responsabilité de ses décisions et de ses actions.</p>
<b>1.6</b>	<b>Maintient une approche axée sur la clientèle.</b>	<p><b>1.6.1</b> Respecte les droits, la dignité et le caractère unique du client.</p> <p><b>1.6.2</b> Détermine les perspectives et les besoins du client.</p> <p><b>1.6.3</b> Intègre les perspectives et les besoins du client dans les activités de la pratique.</p> <p><b>1.6.4</b> Identifie les services et les ressources pertinents aux besoins du client.</p>
<b>1.7</b>	<b>Gère son temps et sa charge de travail efficacement.</b>	<p><b>1.7.1</b> Priorise les activités professionnelles et respecte les délais.</p> <p><b>1.7.2</b> Gère son temps et sa charge de travail efficacement au quotidien.</p>
<b>1.8</b>	<b>Utilise la technologie pour appuyer sa pratique.</b>	<p><b>1.8.1</b> Utilise les applications technologiques appropriées pour rechercher et gérer l'information pertinente à la pratique.</p>
<b>1.9</b>	<b>S'assure que la documentation est appropriée et sécurisée.</b>	<p><b>1.9.1</b> Documente l'information pertinente au complet et avec précision dans les délais prévus.</p> <p><b>1.9.2</b> Assure la sécurité et la confidentialité des dossiers.</p> <p><b>1.9.3</b> Applique les exigences organisationnelles pour la tenue des dossiers.</p> <p><b>1.9.4</b> Documente en conformité avec les exigences légales et organisationnelles.</p>
<b>1.10</b>	<b>Évalue et améliore les approches de la pratique de la diététique.</b>	<p><b>1.10.1</b> Porte une réflexion et évalue sa propre pratique actuelle.</p> <p><b>1.10.2</b> Évalue la qualité des services fournis et identifie des occasions d'amélioration.</p> <p><b>1.10.3</b> Reconnaît l'importance des nouvelles connaissances pour appuyer ou améliorer sa pratique.</p> <p><b>1.10.4</b> Recherche de nouvelles connaissances qui peuvent appuyer ou améliorer les activités de la pratique.</p> <p><b>1.10.5</b> Propose des modifications pour améliorer l'efficacité des activités de pratique.</p> <p><b>1.10.6</b> S'engage dans des activités pour acquérir de nouvelles connaissances, des habiletés et des comportements afin de</p>



Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
		rencontrer les objectifs de compétences professionnelles.
		<b>1.10.7</b> Applique les nouvelles connaissances, les habiletés et les comportements à la pratique.
<b>1.11</b>	<b>Contribue aux efforts de sensibilisation et de promotion liés à la nutrition et à la santé.</b>	<b>1.11.1</b> Identifie et participe aux occasions et aux activités de promotion et de sensibilisation dans la pratique de la diététique.
		<b>1.11.2</b> Identifie et participe aux occasions de promotion et de sensibilisation pertinentes au milieu de pratique.
<b>1.12</b>	<b>Participe aux activités de recherche fondée sur la pratique.</b>	<b>1.12.1</b> Évalue les résultats des recherches récentes et les données probantes afin de déterminer la fiabilité et la crédibilité de l'information.
		<b>1.12.2</b> Détermine l'applicabilité des résultats de la recherche récente et des données probantes au milieu de pratique.
		<b>1.12.3</b> Applique les résultats de recherches récentes et les données probantes afin d'améliorer la pratique.

## NORME 2 : COMMUNICATION ET COLLABORATION

Communiquer efficacement et pratiquer en collaboration.

Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
<b>2.1</b>	<b>Choisit les approches de communication appropriées.</b>	<b>2.1.1</b> Identifie et adresse les obstacles à la communication.
		<b>2.1.2</b> Adapte un style de communication qui rencontre les besoins et le niveau de compréhension des individus et des groupes.
		<b>2.1.3</b> Utilise la terminologie médicale et diététique appropriée au milieu de pratique.
<b>2.2</b>	<b>Utilise efficacement ses aptitudes de communication écrite.</b>	<b>2.2.1</b> Révise la documentation pour en améliorer le style, l'orthographe et la grammaire.
		<b>2.2.2</b> Rédige de manière claire et concise afin de répondre aux besoins des lecteurs.



Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
		<p><b>2.2.3</b> Rédige de façon organisée et logique.</p> <p><b>2.2.4</b> Fournit de l'information pertinente et exacte dans la documentation.</p> <p><b>2.2.5</b> S'assure que la documentation facilite la communication.</p> <p><b>2.2.6</b> Adapte la documentation afin de rencontrer les besoins et le niveau de compréhension des individus et des groupes.</p>
<b>2.3</b>	<b>Utilise efficacement ses aptitudes de communication orale.</b>	<p><b>2.3.1</b> Parle de manière claire et concise dans le but de répondre aux besoins de son auditoire.</p> <p><b>2.3.2</b> Utilise un ton de voix et un langage corporel appropriés.</p> <p><b>2.3.3</b> Reconnaît la communication non verbale de manière appropriée et y répond adéquatement.</p> <p><b>2.3.4</b> Facilite la communication à deux sens.</p>
<b>2.4</b>	<b>Utilise efficacement ses aptitudes interpersonnelles.</b>	<p><b>2.4.1</b> Communique de manière respectueuse.</p> <p><b>2.4.2</b> Communique de façon empathique et démontre de l'empathie aux clients.</p> <p><b>2.4.3</b> Établit un rapport dans les communications.</p> <p><b>2.4.4</b> Applique les principes de counseling.</p> <p><b>2.4.5</b> Applique les principes de négociation et de gestion de conflits.</p> <p><b>2.4.6</b> Cherche des moyens efficaces de donner et de recevoir de la rétroaction.</p> <p><b>2.4.7</b> Utilise les techniques de l'écoute active.</p>
<b>2.5</b>	<b>Contribue à l'apprentissage des autres personnes.</b>	<p><b>2.5.1</b> Évalue les connaissances acquises et les besoins d'apprentissage des autres personnes.</p> <p><b>2.5.2</b> Choisit et met en œuvre des stratégies pédagogiques appropriées.</p> <p><b>2.5.3</b> Choisit des ressources d'apprentissage ainsi que leurs usages appropriés dans la pratique</p> <p><b>2.5.4</b> Développe des ressources d'apprentissage.</p> <p><b>2.5.5</b> Établit et évalue les résultats d'apprentissage.</p> <p><b>2.5.6</b> Développe et offre des séances de formation de groupe efficaces.</p>





Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
2.6	<b>Contribue de façon productive au travail d'équipe et aux processus collaboratifs.</b>	<b>2.6.1</b> Contribue aux connaissances en diététique en contexte de pratique collaborative.
		<b>2.6.2</b> Utilise l'expertise des autres professionnels de la santé puisqu'elle est un élément clé dans la pratique de la diététique.
		<b>2.6.3</b> Facilite les interactions et les discussions parmi les membres de l'équipe.
		<b>2.6.4</b> Contribue à la prise de décision conjointe.

### NORME 3 : SOINS EN NUTRITION

Fournir des services en vue de satisfaire les besoins des personnes en matière de soins en nutrition.

Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
3.1	<b>Évalue les risques et besoins en lien avec la nutrition.</b>	<b>3.1.1</b> Utilise les stratégies de dépistage de risque nutritionnel appropriées.
		<b>3.1.2</b> Identifie les données pertinentes à recueillir pour effectuer une évaluation nutritionnelle.
		<b>3.1.3</b> Obtient la perspective du client, de la famille ou des autres intervenants pertinents.
		<b>3.1.4</b> Obtient et interprète les antécédents médicaux, démographiques, psychosociaux et les comportements de santé.
		<b>3.1.5</b> Obtient et interprète les données de l'apport en aliments et en nutriments.
		<b>3.1.6</b> Identifie les besoins d'apprentissage du client en matière d'aliments et de nutrition.
		<b>3.1.7</b> Obtient et interprète les données anthropométriques.
		<b>3.1.8</b> Obtient et interprète les données biochimiques et les résultats des procédures et examens médicaux.
		<b>3.1.9</b> Obtient et interprète l'information issue d'observations effectuées lors des repas et de l'alimentation.



Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
		<p><b>3.1.10</b> Identifie les signes et les symptômes de carences ou d'excès de nutriment.</p> <p><b>3.1.11</b> Obtient et interprète les données d'observations physiques en lien avec la nutrition.</p> <p><b>3.1.12</b> Identifie les signes et les symptômes de la dysphagie.</p> <p><b>3.1.13</b> Identifie les problèmes relatifs à la mastication, à la déglutition et à l'alimentation.</p> <p><b>3.1.14</b> Effectue des calculs pour déterminer les besoins nutritionnels.</p> <p><b>3.1.15</b> Identifie des méthodes visant à intégrer les résultats de l'évaluation et à identifier les problèmes de nutrition.</p> <p><b>3.1.16</b> Intègre les résultats d'évaluation en vue d'identifier les problèmes de nutrition.</p>
<b>3.2</b>	<b>Élabore des plans de soins en nutrition.</b>	<p><b>3.2.1</b> Priorise les objectifs de soins en nutrition en fonction des risques et des ressources disponibles.</p> <p><b>3.2.2</b> Choisit les interventions nutritionnelles appropriées.</p> <p><b>3.2.3</b> Choisit les modifications appropriées à apporter à la texture des aliments et aux diètes thérapeutiques.</p> <p><b>3.2.4</b> Élabore ou modifie des plans de repas selon les besoins nutritionnels du client.</p> <p><b>3.2.5</b> Détermine les besoins en supplémentation.</p> <p><b>3.2.6</b> Élabore et met en œuvre des stratégies pour la prévention et la gestion des maladies.</p> <p><b>3.2.7</b> Détermine les formules nutritionnelles et les routes d'administration appropriées pour les clients.</p> <p><b>3.2.8</b> Élabore des plans de soutien nutritionnel et des plans d'éducation pour les clients.</p> <p><b>3.2.9</b> Choisit des stratégies visant à surveiller et à évaluer les résultats d'un plan de soins en nutrition.</p>
<b>3.3</b>	<b>Gère la mise en œuvre de plans de soins en nutrition.</b>	<p><b>3.3.1</b> Identifie des moyens de mettre en œuvre les interventions nutritionnelles.</p>



Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
		<b>3.3.2</b> Met en œuvre les interventions nutritionnelles.
		<b>3.3.3</b> Identifie les rôles des membres de l'équipe dans le soutien de la mise en œuvre du plan de soins.
		<b>3.3.4</b> Identifie les stratégies visant à communiquer le plan de soins en nutrition avec le client, l'équipe interprofessionnelle et les autres intervenants pertinents.
		<b>3.3.5</b> Coordonne la mise en œuvre du plan de soins avec le client, l'équipe interprofessionnelle et les autres intervenants pertinents.
		<b>3.3.6</b> Fournit de l'éducation et du counseling sur la nutrition.
<b>3.4</b>	<b>Évalue et modifie le plan de soins en nutrition si nécessaire.</b>	<b>3.4.1</b> Évalue les progrès du client en matière d'atteinte des résultats du plan.
		<b>3.4.2</b> Identifie les facteurs qui ont un impact sur l'atteinte des résultats.
		<b>3.4.3</b> Identifie les changements nécessaires à apporter au plan de soins en nutrition.
		<b>3.4.4</b> Met en œuvre les changements au plan de soins en nutrition.

#### NORME 4 : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION

Promouvoir la santé nutritionnelle des groupes, des communautés et des populations.

Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
<b>4.1</b>	<b>Évalue les problèmes en lien avec les aliments et la nutrition des groupes, des communautés et des populations.</b>	<b>4.1.1</b> Identifie l'information nécessaire pour évaluer les problèmes liés aux aliments et à la nutrition des groupes, des communautés et des populations.
		<b>4.1.2</b> Obtient et interprète les données sur la surveillance et le suivi de la nutrition, et sur l'apport en aliments.



Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
		<p><b>4.1.3</b> Interprète les méthodes visant à obtenir des données sur l'état de santé.</p> <p><b>4.1.4</b> Obtient et interprète l'information ayant trait aux déterminants de la santé.</p> <p><b>4.1.5</b> Obtient et interprète l'information sur les systèmes et les pratiques alimentaires.</p> <p><b>4.1.6</b> Identifie les ressources et actifs pertinents pour un groupe, une communauté ou une population.</p> <p><b>4.1.7</b> Intègre les résultats issus de l'évaluation afin d'identifier les priorités en matière d'approches axées sur la santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.</p>
<b>4.2</b>	<b>Élabore un plan de santé de la population.</b>	<p><b>4.2.1</b> Identifie les buts et les objectifs de santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.</p> <p><b>4.2.2</b> Identifie des stratégies appropriées visant à atteindre les objectifs de santé de la population.</p> <p><b>4.2.3</b> Élabore des plans d'action relatifs à la santé de la population.</p> <p><b>4.2.4</b> Identifie les stratégies et les échéanciers pour la surveillance et l'évaluation de l'efficacité d'un plan d'action.</p>
<b>4.3</b>	<b>Met en œuvre un plan de santé de la population.</b>	<p><b>4.3.1</b> Contribue à la coordination et à la livraison des activités de santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.</p>
<b>4.4</b>	<b>Évalue et modifie le plan de santé de la population si nécessaire.</b>	<p><b>4.4.1</b> Contribue à l'évaluation de l'efficacité des activités de santé de la population pour un groupe, une communauté ou une population.</p> <p><b>4.4.2</b> Propose des modifications aux activités de santé de la population en vue d'en accroître l'efficacité.</p> <p><b>4.4.3</b> Évalue l'efficacité des programmes et services communautaires reliés aux aliments et à la nutrition et recommande des améliorations.</p>



## NORME 5 : GESTION

Gère des programmes, des projets et des services en lien avec la diététique.

Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
5.1	<b>Évalue les forces et les besoins des programmes et services associés à la diététique.</b>	<b>5.1.1</b> Utilise des principes de planification stratégique et opérationnelle afin d'analyser les objectifs et les activités des programmes ou des services en lien avec la diététique.
		<b>5.1.2</b> Identifie l'information pertinente pour l'évaluation.
		<b>5.1.3</b> Identifie et interprète les perspectives des intervenants.
		<b>5.1.4</b> Obtient et interprète l'information financière.
		<b>5.1.5</b> Obtient et interprète l'information pertinente sur les normes et la conformité.
		<b>5.1.6</b> Obtient et interprète l'information nutritionnelle, culturelle et physique, et les autres renseignements démographiques sur le client.
		<b>5.1.7</b> Obtient et interprète l'information sur la satisfaction des intervenants.
		<b>5.1.8</b> Obtient et interprète l'information relative aux ressources humaines.
		<b>5.1.9</b> Obtient et interprète l'information technique et relative à l'équipement.
		<b>5.1.10</b> Analyse ou intègre l'information visant à élaborer les objectifs pour les services et les programmes d'alimentation et de nutrition.
5.2	<b>Gérer des programmes et des projets.</b>	<b>5.2.1</b> Identifie les buts et les objectifs appropriés pour un programme ou un projet.
		<b>5.2.2</b> Identifie les stratégies visant à atteindre les buts et les objectifs d'un programme ou d'un projet.
		<b>5.2.3</b> Élabore un plan d'action pour un programme ou un projet.
		<b>5.2.4</b> Élabore un budget pour un programme ou un projet.



Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance
		<p><b>5.2.5</b> Contribue à un plan de marketing pour un programme, un événement ou un produit.</p> <p><b>5.2.6</b> Coordonne l'implantation d'un plan d'action pour un programme ou un projet.</p> <p><b>5.2.7</b> Oriente et gère les employés ou les bénévoles.</p> <p><b>5.2.8</b> Fournit de la formation au personnel et aux bénévoles.</p> <p><b>5.2.9</b> Contribue aux activités de recrutement du personnel ou des bénévoles.</p> <p><b>5.2.10</b> Contribue aux activités de planification et de développement de l'organisation.</p> <p><b>5.2.11</b> Élabore un plan visant à surveiller les dépenses de même que l'usage de l'équipement et du matériel en fonction du budget et du plan d'activités.</p>
<b>5.3</b>	<b>Gère des services alimentaires.</b>	<p><b>5.3.1</b> Identifie les besoins d'un groupe de clients en matière de services alimentaires en fonction de ses caractéristiques nutritionnelles, culturelles et physiques.</p> <p><b>5.3.2</b> Identifie les ressources humaines, financières et techniques nécessaires de même que l'équipement requis pour l'offre de services alimentaires.</p> <p><b>5.3.3</b> Crée et modifie des menus à l'aide des principes de planification des menus.</p> <p><b>5.3.4</b> Contribue aux activités d'achat, de réception, d'entreposage, de contrôle des stocks et de gestion des déchets de produits alimentaires.</p> <p><b>5.3.5</b> Contribue aux activités de production et de distribution des aliments.</p> <p><b>5.3.6</b> Contribue aux initiatives d'amélioration en lien avec les services alimentaires.</p> <p><b>5.3.7</b> Contribue aux activités en lien avec la conformité aux exigences de santé et de salubrité</p> <p><b>5.3.8</b> Démontre des connaissances relatives aux approches de marketing des services alimentaires.</p>