

# BROCHURE D'ACCEUIL DES ÉTUDIANTS EN DIÉTÉTIQUE

## Responsable du service diététique et alimentation :

Stéphanie OLAVE AGUINAGA

T 02 614 36 70 | **Mail** [s.olaveaguinaga@cdle.be](mailto:s.olaveaguinaga@cdle.be)

## Référentes de stage

Site Ste-Elisabeth: Stéphanie LEGRAND

T 02 614 26 79 | **Mail** [s.legrand@cdle.be](mailto:s.legrand@cdle.be)

Site St-Michel : Régine SMETS

T 02 614 36 80 | **Mail** [r.smets@cdle.be](mailto:r.smets@cdle.be)

## I. INTRODUCTION

Durant votre stage dans le service diététique, les différents domaines d'activité en milieu hospitalier seront explorés (expertise clinique, Food-Service, consultation).

L'équipe de diététicien.ne est là pour répondre à vos questions et vous intégrer dans ces différentes activités. Nous attendons de vous un maximum de proactivité, de curiosité et d'intérêt. Ne craignez pas de nous poser des questions, nous sommes-là pour vous former.

## II. DESCRIPTION BRÈVE DES CLINIQUES DE L'EUROPE ET DU SERVICE DIETETIQUE

Les Cliniques de l'Europe (CDLE) sont réparties sur 2 sites hospitaliers :

- Site Ste-Elisabeth (Uccle)
- Site St-Michel (Etterbeek)

Et deux polycliniques :

- Bella Vita Medical Center (Waterloo)
- Polyclinique de Halle

L'équipe diététique est composée de 17 diététicien.ne.s (13,5 ETP) répartis sur les 2 sites hospitaliers. Chaque diététicien.ne est référent d'un ou plusieurs services tout en étant polyvalent.

### Nos domaines d'activités :

- Expertise clinique

Nous avons pour objectif d'assurer la prise en charge nutritionnelle des patients hospitalisés depuis leur arrivée et ce jusqu'à leur sortie. Cela se fait à travers le dépistage de la dénutrition, l'accompagnement en cours d'hospitalisation, l'adaptation des repas à leurs besoins, la remise de conseils diététiques et nutritionnels pour la sortie, les explications d'alimentations thérapeutiques ou de réalimentations, ...

- Food-Service

La société Médirest-Compas Group assure la production et la distribution des repas en liaison chaude.

Le service diététique assure la vérification des repas servis en cuisine en fonction des demandes médicales et du soins nutritionnels, le suivi de la qualité via le respect des normes HACCP et des directives de l'AFSCA. Nous sommes présents aux chaînes de portionnement du midi et du soir.

- Consultations

Le service diététique assure des consultations ambulatoires. Les patients peuvent consulter pour des motifs divers : diététique générale, perte de poids, diabète conventionné ou non, revalidation cardiaque, maladie rénale, diététique pédiatrique, suivi nutritionnel des patients oncologiques, chirurgie bariatrique (préparation et suivi), troubles digestifs, ...

Nos horaires :

	STE	STM
Horaire standard	8h-16h	8h-16h
Horaire "tôt"	6h30-14h30	6h45-14h45
Horaire "tard"	9h30-17h30	9h30-17h30
Weekend	6h45-17h30	6h45-17h30
Consultations	Possibles de 8h à 19h	Possibles de 8h à 19h

## II. PREPARER SON STAGE

14 jours avant le début du stage :

- Vous devez **introduire une demande** pour votre badge et vos accès informatiques **14 jours avant le début de votre stage.**

Via le lien suivant : <https://www.cliniquesdeleurope.be/fr/stage-en-dietetique>

Vous y trouverez les onglets avec le Règlement d'Ordre Intérieur, la demande de badge/accès, la présente brochure.

Nous vous demandons de lire attentivement ces documents et de signer l'accusé de lecture que vous trouverez en annexe I de cette brochure et qui sera à remettre à votre référent de stage le premier jour.

- Vous devez également **contacter votre référent de stage** afin qu'il puisse vous communiquer votre horaire et répondre à vos éventuelles questions.

## III. DEMARRER SON STAGE

Votre premier jour :

Votre arrivée est prévue **le premier jour** de stage à 8h30 dans le service diététique (site Ste-Elisabeth ou St-Michel). Présentez-vous à l'accueil de l'hôpital et demandez à la personne de prévenir le service diététique de votre arrivée. Nous viendrons vous chercher et récupérer votre badge dans le même temps.

Prévoyez une photo d'identité pour la confection de votre badge si la demande n'a pas été faite via le site internet 14 jours avant le début du stage.

*N'oubliez pas d'apporter vos chaussures réservés à la cuisine ainsi qu'un cadenas pour votre casier.*

## VI. DEROULEMENT DU STAGE – COMPETENCES ET EVALUATION

L'ensemble de vos compétences seront évaluées tout au long de votre stage. Vous trouverez (en annexe II), une liste de compétences propre à notre institution à développer.

Nous organisons votre stage pour vous donner la possibilité d'acquérir ces compétences. Nous vous demandons, toutefois, d'être alerte et de nous communiquer si vous estimez que l'une ou l'autre n'a pas été observée ou observée de manière insuffisante. Nous pourrions ainsi adapter votre planning en fonction de vos besoins.

Un sens critique et une prise d'initiatives est un atout dans notre métier. Avoir une ou plusieurs unité(s) de référence ne doit pas vous empêcher d'être curieux et de participer à d'autres activités diététiques.

N'oubliez pas que vous êtes responsable des documents à compléter et/ou des travaux à réaliser pour votre école tant pour la réalisation que pour le respect des échéances.

En règle générale, le début de stage est consacré à l'observation du lieu de stage, sa compréhension, et votre familiarisation avec les différents rôles du service diététique.

Les semaines suivantes seront destinées à vous intégrer dans une (ou plusieurs) unité(s) de soins. Vous serez accompagné par un.e diététicien.ne référent au cours de cette période.

Les dernières semaines seront l'occasion pour vous de travailler en autonomie. Il est évident que le service diététique (ou votre référent selon la période en cours) reste à votre disposition pour vous aider et nous resterons présents pour recueillir votre feedback quotidien.

Un bilan intermédiaire sera planifié à la moitié du stage pour évaluer ensemble le déroulement du stage et l'acquisition des compétences requises ainsi que des points à améliorer.

À la fin de votre stage, vous devrez être capable de remplacer un membre à part entière de l'équipe diététique.

Nous vous souhaitons un excellent stage parmi nous !

## ANNEXE I : ACCUSE DE LECTURE

### Accusé de lecture

**Objet** : Lecture du Règlement d'Ordre Intérieur et de la brochure d'accueil des étudiants en diététique

Madame, Monsieur,

Je, soussigné(é), ..... en stage aux Cliniques de l'Europe du ... / ... / ... au ... / ... / ...

déclare avoir lu les documents mentionnés ci-dessus et d'en avoir pris connaissance.

Fait à ..... le ... / ... / .....

Signature,

## ANNEXE II : LISTE DES COMPÉTENCES

LISTE DES COMPÉTENCES	NA	À AMÉLIORER	ACQUIS	COMMENTAIRES
<b>1. GÉNÉRALITÉS</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ l'organisation de l'hôpital et ses différents sites</li> <li>○ l'organisation du service diététique</li> <li>○ l'organisation du Food-Service</li> <li>○ l'organisation des différentes unités de soins et leurs spécificités</li> </ul> </li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtrise des programmes informatiques               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dossier patient informatisé Ominpro</li> <li>○ Gestion des repas Op'meal</li> <li>○ Maîtriser la commande repas                   <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maîtriser l'encodage des alimentations thérapeutiques et des textures</li> <li>▪ Traiter les demandes venant du formulaire diététique (dossier infirmier)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suppléments nutritifs oraux               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maîtrise des SNO disponibles aux CDLE</li> <li>○ Connaître leurs différences et leurs applications</li> </ul> </li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition entérale               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maîtrise des entérales disponibles aux CDLE</li> <li>○ Connaître leurs différences et leurs applications</li> <li>○ Connaître les différentes voies d'administration, leurs implications et complications possibles</li> </ul> </li> </ul>				
LISTE DES COMPÉTENCES	NA	À AMÉLIORER	ACQUIS	COMMENTAIRES
<b>2. HOSPITALISATION</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Être capable de s'adresser de manière adaptée à un patient hospitalisé (langage, capacités, diagnostic,...)</li> <li>• Être capable d'expliquer des conseils de sortie de manière concise et adaptée</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre la gestion de chaque unité de soins en fonction de ses spécificités</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser le dépistage de la dénutrition</li> <li>• Proposer une PEC adéquate de la dénutrition</li> </ul>				
<b>3. CATERING</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Être capable de contrôler une chaîne de portionnement</li> <li>• Maîtriser les menus et leurs dérivés               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Être capable de dériver de nouveaux menus</li> </ul> </li> <li>• Être capable de collaborer avec les membres du personnel de cuisine</li> </ul>				
<b>4. CONSULTATIONS</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mener une consultation dans différentes spécialités               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maîtriser l'accueil du patient</li> <li>○ Mener une enquête alimentaire pertinente</li> <li>○ Réaliser un rapport pertinent de l'entretien</li> <li>○ Rédiger des conseils adéquats et clairs</li> </ul> </li> </ul>				