

**REFERENTIEL D'ACTIVITES : BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE**  
**« Génie biologique » : « Diététique et Nutrition »**

Activités	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Réalisation d'analyses dans le domaine de la biologie</p> <p>- En laboratoires ou structures d'analyses biologiques</p>	<p><b>Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En respectant les bonnes pratiques de laboratoire</li> <li>• En respectant la réglementation</li> <li>• En assurant la traçabilité</li> <li>• En adoptant une démarche de validation de résultats</li> <li>• En respectant les procédures opératoires dans un contexte de démarche qualité et de développement durable</li> </ul> <p>- Préparer les réactifs, consommables, échantillons, matériels et installations pour l'analyse</p> <p>- Appliquer un protocole opératoire individuellement ou collectivement</p> <p>- Identifier les étapes critiques dans un protocole opératoire</p> <p>- Communiquer les résultats sous la forme la plus appropriée</p> <p>- Mettre en oeuvre une technique normée d'analyse</p> <p>- Adapter les protocoles dans un contexte défini</p> <p>- Gérer les stocks, les achats et les déchets d'un laboratoire</p> <p>- Effectuer des opérations de maintenance de 1er niveau</p> <p>- Exploiter les résultats</p> <p>- Valider une méthode d'analyse</p>	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>
<p>Expérimentation dans le génie biologique :</p> <p>- En structure de recherche fondamentale ou appliquée ou clinique ou industrielle (structures de soins, santé, alimentaire, environnement, agronomie)</p>	<p><b>Expérimenter dans le génie biologique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En adoptant une démarche éthique</li> <li>• En prenant en compte les enjeux sociétaux</li> <li>• En communiquant de manière appropriée au domaine de l'expérimentation</li> </ul> <p>- Décrire de manière objective un phénomène naturel</p> <p>- Identifier une problématique scientifique en distinguant une hypothèse d'une opinion</p> <p>- Utiliser les outils adaptés à la réalisation d'une expérimentation</p> <p>- Rendre compte des résultats d'une expérimentation de manière appropriée</p> <p>- Identifier et référencer des documents scientifiques et techniques</p> <p>- Réaliser une recherche bibliographique et en rédiger la synthèse</p> <p>- Proposer et réaliser une expérience pour tester une hypothèse</p> <p>- Interpréter les résultats obtenus dans une logique scientifique</p> <p>- Exploiter des résultats expérimentaux</p> <p>- Identifier les ressources nécessaires à la réalisation d'un projet</p> <p>- Contribuer à l'élaboration d'un projet scientifique</p>	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>

	- Apporter une réponse adaptée à une problématique	
<p>Conduite d'une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective</p> <p>- En structure de soins - ou en structure de prestations de soins de santé à domicile</p>	<p><b>Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En respectant les règles d'éthique et la déontologie liée au soin diététique</li> <li>• En respectant la réglementation en vigueur et en s'appuyant sur les recommandations nationales et internationales</li> <li>• En réalisant une veille bibliographique scientifique</li> <li>• En utilisant les moyens de transmissions appropriés</li> <li>• En interagissant avec tous les acteurs de la démarche de soin diététique</li> <li>• En maîtrisant les outils numériques</li> </ul> <p>- S'approprier des outils d'enquêtes - Recueillir des données alimentaires, anthropométriques et socio-économiques - Réaliser un bilan alimentaire - Maîtriser des outils nécessaires au bilan diététique - Réaliser un diagnostic diététique en intégrant l'anamnèse - Appliquer une stratégie de soins diététique - Communiquer avec des équipes pluridisciplinaires dans le domaine de la santé - Elaborer des soins et des protocoles de soins diététiques adaptés aux situations et aux contextes - Délivrer des conseils diététiques personnalisés - Évaluer la démarche de soins - Être un acteur de la prescription - Etudier un protocole clinique - Élaborer des protocoles de prises en charge diététiques et nutritionnelles</p>	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>
<p>Conception d'une alimentation adaptée, saine et durable</p> <p>- En restauration collective à destination du bien-portant - ou en restauration collective à destination du patient - ou en structures agro-alimentaires - ou en structure de recherche fondamentale et appliquée</p>	<p><b>Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En se conformant à la réglementation en vigueur en hygiène, en sécurité et en qualité</li> <li>• En veillant à la qualité nutritionnelle des aliments</li> <li>• En réalisant une veille technologique, sanitaire et réglementaire</li> <li>• En intégrant les contraintes socio-économiques et techniques</li> <li>• En maîtrisant des outils numériques adaptés aux situations</li> <li>• En s'inscrivant dans une démarche de développement durable</li> </ul> <p>- Se conformer aux règles d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective - Utiliser les règles de construction de l'équilibre alimentaire - S'approprier les règles de construction d'un plan alimentaire - Analyser l'organisation, le matériel et les contraintes d'un service de restauration collective - Mettre en place un Plan de Maitrise Sanitaire à partir d'éléments préexistants</p>	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construire des plans alimentaires et des menus dans un contexte ciblé</li> <li>- S'approprier les outils de gestion et de comptabilité</li> <li>- Formaliser des fiches techniques de préparations alimentaires</li> <li>- Appliquer une démarche qualité</li> <li>- S'approprier les techniques d'élaboration culinaires</li> <li>- Construire un plan alimentaire et ses déclinaisons selon des recommandations en vigueur</li> <li>- Former les personnels de l'alimentation en qualité et sécurité des aliments</li> <li>- Mettre en place une démarche qualité</li> <li>- Organiser une structure de restauration collective</li> <li>- Innover dans le domaine des aliments et des aliments bio-fonctionnels</li> <li>- Préparer une réponse à un appel d'offres en élaborant un cahier des charges spécifique à une prestation alimentaire</li> </ul>	
<p>Education dans les champs de la nutrition et de l'alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En établissements de soin et de réadaptations</li> <li>- ou en cabinet libéral</li> <li>- ou auprès des acteurs de la prévention (mutuelles, collectivités territoriales et locales...)</li> <li>- ou en centres de cures thermales</li> <li>- ou en centres sportifs</li> </ul>	<p><b>Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En respectant les consignes d'hygiène et de sécurité des aliments</li> <li>• En respectant les règles d'éthique et la déontologie</li> <li>• En réalisant une veille bibliographique et sanitaire</li> <li>• En s'adaptant à tout type de public</li> <li>• En communiquant de manière adaptée</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en évidence un besoin d'éducation nutritionnelle au sein d'une population</li> <li>- Proposer un projet d'éducation ou de formation</li> <li>- Identifier des supports de formation et d'animation</li> <li>- Préparer des séances d'information nutritionnelle ou alimentaire</li> <li>- Animer des séances d'information nutritionnelle ou alimentaire</li> <li>- Promouvoir des actions en lien avec les politiques de santé publique et l'alimentation</li> <li>- Concevoir des outils de formation et d'animation</li> <li>- Animer des séances d'éducation nutritionnelle et thérapeutique</li> <li>- Animer une équipe pluridisciplinaire autour d'un projet d'éducation thérapeutique</li> <li>- Améliorer un atelier d'éducation thérapeutique du patient</li> <li>- Conduire des actions de prévention dans le domaine de l'éducation nutritionnelle</li> <li>- Concevoir les outils d'évaluation d'un projet d'éducation</li> </ul>	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>
<p>Usages des outils numériques</p>	<p>Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.</p>	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
<p>Exploitation de données à des fins d'analyse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour</li> </ul>	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir</p>

	<p>documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.</li> <li>• Développer une argumentation avec esprit critique.</li> </ul>	<p>desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
<p>Expression et communication écrites et orales</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.</li> <li>• Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.</li> </ul>	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
<p>Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives</li> <li>• Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale</li> <li>• Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet</li> <li>• Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique</li> <li>• Prendre en compte des problématiques liées aux situations de handicap, à l'accessibilité et à la conception universelle.</li> </ul>	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
<p>Positionnement vis à vis d'un champ professionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis et la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder</li> <li>• Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte</li> <li>• Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs</li> </ul>	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>