|  |
| --- |
|  **GRILLE D’ÉVALUATION DE L’ÉPREUVE E4-U4** |
| **L’une des finalités de cette épreuve est d’évaluer connaissances et compétences liées à l’enseignement d’environnement professionnel. Les contextes rencontrés et les activités menées dans chaque type de stage, peuvent constituer des supports pour cette évaluation. Il n’a donc pas été prévu dans cette grille d’item spécifique à cet enseignement, son évaluation se faisant par l’intermédiaire du niveau de maitrise attribué à certains des items prévus pour chaque type de stage.**  |
| **(Pour les parties « contenu et présentation », compléter les cases non grisées par des croix qui ne doivent pas être positionnées sur les limites entre deux cases).** **La position de la croix détermine le nombre de points attribué pour l’item : 0, 1, 2 ou 3****(11 lignes à remplir de cette façon)** | **NOM DU CANDIDAT :** |
| **1. MÉMOIRE** |
| 1. Conformité du mémoire (nombre de pages : 70 pages maximum pour le corpus, mais **45 à 50 pages appréciées positivement pour l’effort de synthèse ;** police Times New Roman ou Arial 12**;** 30 pages d'annexe maximum ; indication de l’origine des documents présentés (corpus et annexes) ;
2. Qualité de la mise en forme et de la présentation (documents, schémas, références bibliographiques…)
 |  **/ 3 points** |
| 1. Qualité de l’expression écrite (syntaxe, rédaction, orthographe).
 |  **/ 4 points** |
| ***Total 1 (mémoire) =*** | ............**/7** |
| **2. CONTENU (Écrit et oral)** |
| **Diversité de la réalité professionnelle (analyse des différentes activités observées ou exercées) : ( 24 points)** | **Non maîtrisé (0)** | **Insuffisamment maîtrisé (1)** | **Maîtrisé (2)** | **Bien Maîtrisé (3)**  |
| **☞ en restauration collective sur l'ensemble des deux stages (/ 6 points)**  |
| **Présentation et description des secteurs et du terrain professionnel** Aspects relatifs à l'organisation des moyens humains et matériels, importance des techniques de gestion, de *production et de distribution, respect des règles de l'équilibre nutritionnel, respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP), impo*rtance de la formation et de l'information des personnels des services alimentaires.  |  |  |  |  |
| **Analyse et aptitude à proposer des solutions adaptées**en tenant compte des contraintes structurelles de la collectivité - présentation des actions possibles du diététicien |  |  |  |  |
| **☞ en stage à thème optionnel (/ 6 points)** |
| **Démarche attendue**1. Présentation du secteur et de l'objectif initial du stagiaire
2. analyse de la place possible du diététicien.
 |  |  |  |  |
| 1. Activités exercées par le stagiaire : objectifs, méthodologie, analyse réflexive
 |  |  |  |  |
| **☞ en stage thérapeutique (/ 12 points)** | **Non maîtrisé (0)** | **Insuffisamment maîtrisé (1)** | **Maîtrisé (2)** | **Bien Maîtrisé (3)**  |
| **Place du diététicien dans l’une des structures thérapeutiques d'accueil : articulation de la fonction du diététicien avec celle des autres soignants**  |  |  |  |  |
| ***Prise en charge diététique de trois cas de malades***1. *Mise en pratique de la démarche de soin diététique avec la prise en compte de tous les paramètres concernant le malade (anonymat, prescription médicale, goûts et environnement socioprofessionnel, culturel du malade...)*
2. *Réinvestissement des connaissances dans un contexte professionnel*
3. *implication du stagiaire et aptitude à proposer des solutions adaptées*
 |
| ***cas n° 1***  |  |  |  |  |
| ***cas n° 2*** |  |  |  |  |
| ***cas n° 3*** |  |  |  |  |
| **Étude personnelle en lien avec la nutrition ou la diététique ( 3 points)** |
| - Intérêt de l’étude - qualité de la réflexion (rigueur de la démarche, utilisation ou approfondissement de connaissances)- méthodologie utilisée- exploitation des résultats ou des informations à des fins professionnelles. |  |  |  |  |
| ***Total 2 (contenu) =*** | ***............ / 27*** |
| **3 – PRÉSENTATION ORALE DU MÉMOIRE ET SOUTENANCE** | **Non maîtrisé (0)** | **Insuffisamment maîtrisé (1)** | **Maîtrisé (2)** | **Bien Maîtrisé (3)**  |
| Qualité de la présentation orale (caractère synthétique, respect du temps, qualité des supports de communication éventuels, contenu en lien avec l'écrit…) |  |  |  |  |
| Qualité de la soutenance (réactivité, écoute, aptitude à l’argumentation, recul critique…) |  |  |  |  |
| ***Total 3 (présentation) =*** | **............ / 6** |
| **TOTAL GÉNÉRAL (total 1+ total 2 + total 3)** | ............ **/ 40** |
| **NOTE**  | **............ / 20** |
| **APPRÉCIATION GÉNÉRALE :** |
| **NOM ET SIGNATURE DES MEMBRES DE LA COMMISSION :** |