

Evaluation du bachelier en Diététique 2012-2013

RAPPORT FINAL DE SYNTHESE

HAUTE ÉCOLE Léonard de Vinci

Comité des experts :
Mme Marielle LEDOUX, présidente
Mmes Michèle GUILLAUME, Ludivine SOGUEL ALEXANDER
et Anne-Marie VERBRUGGE, experts

INTRODUCTION

L'Agence pour l'Évaluation de la Qualité de l'Enseignement Supérieur (AEQES) a procédé en 2012-2013 à l'évaluation du bachelier en Diététique. Dans ce cadre, le comité des experts susmentionné, mandaté par l'AEQES, s'est rendu les 26 et 27 novembre 2012 à la HAUTE ÉCOLE Léonard De Vinci. Le présent rapport rend compte des conclusions auxquelles sont parvenus les experts après la lecture du rapport d'autoévaluation rédigé par l'entité et à l'issue des entretiens et des observations réalisés *in situ*.

Tout d'abord, les experts tiennent à souligner la parfaite coopération de la coordination qualité et des directions concernées à cette étape du processus d'évaluation externe. Ils désirent aussi remercier les enseignants, les étudiants, anciens et actuels, les membres du personnel administratif et technique qui ont participé aux entretiens et qui ont témoigné avec franchise et ouverture de leur expérience.

L'objectif de ce rapport est de faire un état des lieux des forces et points d'amélioration de l'entité évaluée et de proposer des recommandations pour l'aider à construire son propre plan d'amélioration. Après avoir présenté l'établissement, il examine successivement :

- les programmes et approches pédagogiques ;
- les ressources humaines et matérielles ;
- les relations extérieures et services à la collectivité ;
- la démarche qualité, la gouvernance et la stratégie.

PRÉSENTATION DE L'INSTITUTION

La Haute École Léonard de Vinci (HELdV) créée en 1996 résulte du regroupement de six asbl partenaires émanant de six instituts d'enseignement supérieur, soit l'Institut Supérieur Industriel (ECAM), l'École Normale Catholique du Brabant Wallon (ENCBW), l'Institut d'enseignement Supérieur Parnasse-Deux Alice (IESP2A), l'Institut Libre Marie Haps (Marie Haps), l'Institut Paul Lambin (IPL) et l'Institut Supérieur d'Enseignement Infirmier (ISEI). La HELdV offre 26 programmes de formation regroupés sous six catégories d'enseignement. La formation de type court du bachelier en Diététique, située à l'IPL, se retrouve sous la catégorie paramédicale.

1 Objectifs du programme :

La HE se donne comme défi d'avoir un enseignement pointé vers le haut niveau, la recherche appliquée, la formation continuée et le service à la société dans un esprit de collaboration et de convivialité. Le programme couvre les différents aspects de la profession de diététicien (clinique et collectivité).

Recommandation : la promotion à la santé mériterait cependant d'être davantage développée en utilisant les ressources disponibles.

2 Cohérence des objectifs du programme par rapport aux missions et valeurs de l'établissement :

L'intégration des objectifs spécifiques du programme « diététique » se fait dans le respect des objectifs généraux de l'institution. Les équipes pédagogiques insistent sur l'importance, pour les futurs diplômés, d'une formation à la pointe répondant aux défis de l'avenir.

3 Cohérence globale du programme :

- Les missions et valeurs de la section sont bien définies, englobent une vaste gamme d'orientations et reposent sur l'évolution des bases scientifiques.
- Chaque point essentiel (cohérence du programme, stage, TFE, etc.) fait toujours l'objet d'une évaluation par les étudiants et les diplômés.

Recommandation : cette évaluation mériterait cependant d'être formalisée.

- Les experts apprécient l'adaptation du programme d'études sur une base annuelle suite aux enquêtes réalisées auprès des étudiants et des représentants de la profession extérieurs.

Recommandation : les enquêtes auprès des lieux de stage mériteraient cependant d'être formalisées.

- Le comité apprécie également l'existence de prérequis pour passer d'une année à l'autre.

4 Articulation enseignement - monde professionnel :

- L'articulation enseignement et monde professionnel est bien intégrée au cursus grâce notamment à l'implication d'un nombre important de professeurs invités. Cela permet aussi aux enseignants internes et à temps plein de garder un contact avec les réalités de terrain et l'évolution du monde professionnel.
- Le comité des experts apprécie que des diététiciens du monde du travail soient régulièrement invités pour les corrections notamment des travaux pratiques de nutrition et diététique.
- Les employeurs reconnaissent la qualité de la formation des étudiants sortant de l'établissement.

5 Articulation théorie - pratique :

Les étudiants rencontrés sont satisfaits des bases théoriques qu'ils reçoivent tout au long de la formation. Les mises en situation restent cependant encore insuffisantes ; les enseignants en sont conscients et sont

en réflexion sur la recherche de solutions. Le comité des experts apprécie notamment la recherche de transversalité entre la théorie et la pratique.

Recommandation : le comité des experts encourage les démarches entreprises.

6 Coordination pédagogique :

- Le comité des experts souligne la disponibilité et le soutien apporté à l'équipe enseignante par la responsable de département et l'équipe d'encadrement (coordination de section, TFE, stage, horaires, etc.).
- Le comité des experts apprécie la présence d'un responsable pédagogique par année et de coordinateurs pour les travaux pratiques.
- Le comité des experts salue également l'organisation régulière de réunions de département qui réunissent l'ensemble de l'équipe pédagogique de la section ainsi que la tenue de réunions ponctuelles organisées selon les besoins de chacun.
- Il apprécie finalement la tenue de réunions d'évaluation de la formation et les enquêtes régulières réalisées auprès des étudiants afin d'adapter la formation. Des actions sont mises en place suite à ces démarches.

Recommandation : les actions mises en place mériteraient cependant d'être répertoriées dans un tableau de bord (priorisation, suivi, etc.).

- Le comité des experts souligne la proximité et la bonne entente de l'ensemble des équipes (pédagogiques, administratives, éducatives et techniques) qui génèrent une cohésion de groupe.

7 Approches pédagogiques :

- L'intégration du travail sur les compétences dans l'enseignement est en réflexion de manière très concrète. Les enseignants ayant participé aux travaux européens (EFAD¹ et DIETS²) et belges semblent bien au fait de ce qui doit encore être réalisé.

Recommandation : le comité des experts encourage que la poursuite des travaux se fasse également en interdisciplinarité avec les autres sections paramédicales de la HE.

- Les experts soulignent l'implication des enseignants des sciences de base dans l'acquisition des compétences professionnelles notamment par l'illustration de leurs cours avec des exemples en lien avec la pratique professionnelle diététique.
- Les enseignants des sciences fondamentales se sentent partie prenante dans le développement de compétences transversales : esprit critiques, rigueur, rédaction, etc. ; ils évaluent également ces compétences au sein de leurs cours.

8 Outils et supports pédagogiques :

Les étudiants sont formés à l'utilisation des logiciels professionnels tout en étant préalablement formés aux calculs manuscrits.

¹ European Federation of the Association of Dietitians

² Dietitians Improving the Education and Training Standards

9 Évaluations des apprentissages :

- Le comité des experts apprécie la variété des modes d'évaluation (écrit, oraux, travaux, évaluation continue, etc.) et l'information adéquate de ceux-ci aux étudiants.
- Les experts soulignent l'organisation de tests en novembre pour les étudiants de B1 qui leur permettent de se situer par rapport à l'étude et aux exigences de la formation.

10 Stages :

- Le comité des experts apprécie la présence d'un diététicien sur chaque lieu de stage et la recherche anticipée de nouveaux lieux vu le nombre d'étudiants grandissant. Les experts soulignent la délégation du suivi et d'une grande partie de l'évaluation en situation professionnelle au diététicien de terrain. Néanmoins, il souligne le risque potentiel d'insuffisance de développement de compétences professionnelles si la qualité de l'encadrement était problématique.
- Le comité des experts souligne l'intérêt de la réunion préparatoire avec les maîtres de stages. Les informations et les critères d'évaluation sont systématiquement présentés et transmis aux étudiants et superviseurs tout au long du stage (et du TFE).

11 TFE :

- Le comité des experts apprécie que les étudiants soient informés sur le TFE dès le début de la deuxième année et que le choix et la validation du TFE soient effectués en fin de B2.
- Le TFE est encadré par une personne ressource qui n'a pas un rôle d'évaluateur mais d'accompagnateur pour l'étudiant.
- Les enseignants des sciences fondamentales sont impliqués dans les jurys de TFE, ce qui permet l'augmentation de la cohérence du programme.

12 Information aux étudiants :

Le comité des experts apprécie la diffusion de différents *vade-mecum* à destination des étudiants au début de chaque année pour les stages, les travaux pratiques et le TFE, par l'utilisation de différents canaux.

13 ECTS :

La répartition des ECTS entre les cours a fait l'objet d'une réflexion.

Recommandation : celle-ci mériterait cependant d'être revue en fonction de l'évolution de la formation et du développement de l'approche par compétences. Les étudiants ne semblent pas connaître et comprendre le système.

PRINCIPAUX POINTS D'AMELIORATION DETECTES

1 Objectifs du programme :

Il n'existe pas d'évaluation formalisée des objectifs spécifiques de la formation.

Recommandation : le comité des experts recommande donc la mise en place formelle de ce processus afin d'évaluer l'approche programme.

2 Cohérence globale du programme :

- Le comité des experts regrette le manque de formation des étudiants à l'approche interdisciplinaire et le manque de mises en situations formatives avec les autres sections du domaine paramédical.

Recommandation : il encourage la section à travailler aux développements d'activités centrées sur le travail interdisciplinaire avec les autres sections du paramédical et en s'adjoignant des experts tels que médecins, psychologues, pédagogues et communicateurs dans le domaine de la santé.

- Les sciences humaines et sociales, plus spécifiquement la communication au patient et l'éducation à la santé, sont trop peu présentes dans la formation. Les étudiants ne sont pas suffisamment formés à la démarche de recherche scientifique (lecture scientifique et logiciel de recherche bibliographique *pubmed*, collecte de données, déontologie, éthique).

Recommandation : le comité des experts encourage l'intégration de méthodologie de recherche tout au long de la formation. Afin d'intégrer ces éléments à la formation, il encourage la poursuite de la réflexion entamée sur la modification et le rééquilibrage du programme.

3 Articulation enseignement - recherche :

La recherche appliquée en nutrition et diététique n'est pas encore suffisamment présente en tant que telle dans l'établissement. Il s'agit plutôt de services à la collectivité.

Recommandation : les experts recommandent le développement de recherches appliquées et l'intégration des résultats de la recherche dans les cours. Ils encouragent également la poursuite de la réflexion amorcée avec les centres de recherches ou les institutions voisines.

4 Articulation théorie - pratique :

- Les étudiants et les employeurs regrettent l'insuffisance de formation à la prise de décision nutritionnelle.

Recommandation : les experts invitent la poursuite du développement de méthodes pédagogiques variées pour les mises en situation professionnelle.

- Les étudiants semblent également manquer de compétences au niveau organisationnel et de gestion des priorités.

Recommandation : le comité des experts recommande le développement d'activités permettant aux étudiants de se retrouver dans une situation la plus proche possible de leur futur métier.

5 Approches pédagogiques :

Les étudiants reconnaissent la haute qualité de la formation mais regrettent ne pas toujours avoir le temps de bien intégrer la matière.

Recommandation : le comité des experts encourage la réflexion entamée sur la durée des études et la charge de travail.

6 Outils et supports pédagogiques :

Les syllabi sont de qualité variable et ne sont pas toujours mis à disposition des étudiants à temps.

Recommandation : le comité des experts encourage une réflexion globale à ce sujet. Dans les supports de cours, il encourage également l'établissement à s'assurer de la présence d'une bibliographie complète et actualisée et du référencement systématique des sources tout au long du document.

7 Évaluation des apprentissages :

Les étudiants regrettent ne pas avoir suffisamment de retour sur la réussite ou l'échec dans leurs travaux (ils ne reçoivent parfois que les cotes globales alors que divers critères ont été pris en compte).

Recommandation : le comité des experts recommande qu'un retour systématique et formatif soit diffusé aux étudiants pour tous les travaux et évaluations.

8 Stages :

Les étudiants ne comprennent pas toujours le sens du stage d'observation de 2 jours en deuxième année.

Recommandation : les experts encouragent la poursuite de la réflexion menée sur le stage d'observation afin de le rendre plus productif. Ils encouragent également d'ouvrir ce stage aux différentes facettes de la diététique.

9 TFE :

Les modalités d'attribution des sujets de TFE sont sources d'inconfort et de stress pour les étudiants.

Recommandation : ces modalités devraient être discutées et expliquées aux étudiants. La possibilité de TFE en binôme compte tenu du nombre croissant d'étudiants est également à envisager.

a) Ressources humaines

- 1 La qualité du corps professoral est reconnue par les étudiants (actuels et anciens) et les employeurs rencontrés.
- 2 Le comité des experts apprécie le bon équilibre entre les enseignants internes et l'expertise externe (professeurs invités notamment) ainsi que la diversité des profils. Plusieurs enseignants se consacrent à des tâches hors enseignement, ce qui facilite également les liens avec le monde professionnel.
- 3 Le comité des experts reconnaît la bonne ambiance au sein de l'établissement entre toutes les équipes pédagogiques, administratives et techniques.
- 4 La direction encourage et facilite la formation continue des enseignants.
- 5 Les experts apprécient l'idée d'un rapport d'activité par enseignant qui permet à la direction d'avoir une vision globale de leurs projets.

Recommandation : les experts soulignent cependant l'importance de ne pas présenter ce rapport comme un outil de contrôle du travail accompli.

- 6 Le comité des experts apprécie les adaptations et les facilités d'horaires accordées aux enseignants (une journée de travail à domicile par semaine, etc.).
- 7 Des responsables sont clairement désignés pour une série de tâches et missions bien identifiées dans l'organisation du cursus.
- 8 La bibliothécaire est disponible et impliquée pour aider les étudiants dans leurs recherches. Le comité des experts apprécie également la possibilité pour les étudiants d'accéder à la bibliothèque de l'UCL.
- 9 Le comité des experts apprécie l'accueil et l'accompagnement réservés aux nouveaux enseignants.

b) Ressources matérielles

- 1 Chaque enseignant dispose d'un lieu de travail.
- 2 Les étudiants ont accès aux salles informatiques, à Internet et aux logiciels professionnels (Nutrilog).

Recommandation : vu l'occupation importantes de ces salles, une réflexion sur l'opportunité de réserver des plages horaires aux étudiants en diététique afin qu'ils y aient accès plus facilement devrait être menée.

- 3 Les experts témoignent de l'adéquation de la cuisine avec les bonnes pratiques d'hygiène, ce qui en fait un outil didactique performant.
- 4 L'existence d'un dossier informatique « partage » permettant à chaque enseignant d'avoir accès aux documents communs est appréciée des enseignants.

a) Ressources matérielles

- 1 Les étudiants ne disposent pas de local où ils peuvent se retrouver.

Recommandation : les experts encouragent l'établissement à réfléchir à la mise à disposition des étudiants d'une salle pour les travaux de groupes notamment.

PRINCIPALES FORCES RECONNUES

- 1 Le comité des experts souligne l'ancrage local très marqué et plus particulièrement, sur le site de l'UCL ainsi que les liens anciens avec cette université. Ceci représente un atout réel pour la HE. Il apprécie les interactions et coopérations nombreuses tant avec l'université qu'avec les Cliniques.
- 2 Le comité des experts apprécie l'existence de la Cellule de Recherche et d'Expertise Diététique (CERED) pour ses nombreux services à la collectivité et activités d'expertise.
- 3 Le comité des experts apprécie également l'organisation du *Mobility day* qui informe les étudiants sur les possibilités d'échanges nationaux ou internationaux.

Recommandation : les experts invitent cependant l'établissement à encourager davantage la mobilité des étudiants.

CHAP 4 : La démarche qualité, la gouvernance et la stratégie

PRINCIPALES FORCES RECONNUES

- 1 Le comité des experts apprécie la présence d'un plan de développement 2011-2014 clair. La démarche qualité semble bien ancrée dans la HE. Ceci se traduit par des actions concrètes au sein de la section et en lien avec les autres sections de l'IPL (le coordinateur du département est membre de la cellule qualité de l'institut).

Recommandation : l'étape suivante devrait se consacrer à la priorisation des actions à entreprendre. Les experts encouragent donc le maintien des ressources humaines afin d'assurer la pérennité de la démarche qualité.

- 2 Un travail de réflexion (en termes de compétences, de programme, d'administration, de partage de locaux, de service d'aide à la réussite, etc.) est entrepris au niveau de l'Institut Paul Lambin.

Recommandation : le comité des experts recommande néanmoins qu'une coordination de ce travail se fasse également au niveau de la haute école et pas uniquement au sein de chaque institut. Ceci permettrait notamment la mutualisation des ressources et surtout des expériences et la création d'une culture commune au niveau haute école.

- 3 Un étudiant par série est nommé pour faire partie des instances de discussion sur la qualité de l'enseignement (conseil de département se tenant une fois par an) ; ceci permet une bonne implication des étudiants et la remontée des problèmes de manière assez fiable.
- 4 Le comité des experts apprécie l'évaluation régulière des enseignements et des méthodes pédagogiques par les étudiants. Ceci amène de réelles adaptations et remises en question de la formation.
- 5 Les étudiants reçoivent les informations utiles tout au long de leur formation par différents canaux de communication (valves papier et électroniques, mails, plateforme numérique, etc.).

PRINCIPAUX POINTS D'AMELIORATION DETECTES

- 1 Le comité a constaté le peu de suivi des anciens par l'établissement et la section.

Recommandation : les experts recommandent donc la formalisation d'un suivi des anciens étudiants afin notamment, d'une part, de bénéficier de leurs retours sur les améliorations à apporter au programme et, d'autre part, de viser une meilleure adéquation de la formation avec les besoins du milieu professionnel.

Conclusion

La formation est jugée de grande qualité par l'ensemble des parties prenantes de l'établissement tant en termes d'expertise du personnel, de la formation des étudiants et de l'implication dans le monde professionnel. Les experts constatent que la section recherche l'excellence. Ils attirent cependant l'attention de l'équipe pédagogique à rester vigilant au soutien de l'ensemble des étudiants qui présenteraient des difficultés.

EN SYNTHÈSE

Points forts	Points d'amélioration
<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Missions et valeurs de la section bien définies ⇒ Enseignement de haut niveau, valorisant la formation continuée et le service à la société ⇒ Qualité du corps professoral ⇒ Soutien de la direction pour la charge de travail, la formation continuée, la mobilité des enseignants ⇒ Implication des étudiants dans les instances décisionnelles de la section ⇒ Bonne articulation enseignement et monde professionnel ; ancrage local très marqué ⇒ Réflexion collégiale sur le référentiel de compétences ⇒ Réorganisation du programme d'études suite aux enquêtes annuelles ⇒ Modes d'évaluation variés permettant aux étudiants de s'ajuster et de progresser dans le programme ⇒ Présence d'un diététicien sur chaque lieu de stage assurant le suivi et l'évaluation des étudiants ⇒ Personne ressource accompagnant le TFE ⇒ Accès à la bibliothèque de l'UCL ⇒ Plan de développement bien défini et démarche qualité bien intégrée 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Pas d'évaluation formalisée des objectifs spécifiques de la formation ⇒ Manque de formation à l'interdisciplinarité et insuffisance d'activités intersections ⇒ Notions de sciences humaines et sociales insuffisantes ⇒ Formation à la démarche scientifique insuffisante : cours de méthodologie de la recherche trop court et incomplet ⇒ Insuffisance de mises en situation professionnelles ⇒ Promotion à la santé à développer dans le programme ⇒ Syllabi de qualité variable et bibliographie incomplète ⇒ Retour inégal sur la réussite ou l'échec des travaux ⇒ Sens des objectifs du stage d'observation pas toujours clairs et intégrés par les étudiants. ⇒ Modalités d'attribution des sujets de TFE insatisfaisantes ⇒ Manque de priorisation des actions pour soutenir le plan de développement et la démarche qualité ⇒ Suivi des anciens peu développé et non formalisé

Opportunités et risques

- ⇒ Très bonne réputation de l'Institut et reconnaissance des diplômés dans le monde professionnel
- ⇒ Création d'outils destinés au monde professionnel
- ⇒ Présence de l'UCL et des Cliniques universitaires
- ⇒ Augmentation du nombre d'étudiants

Recommandations

- ⇒ Formaliser le processus d'évaluation des objectifs spécifiques de la formation et de l'évaluation du programme
- ⇒ Poursuivre les travaux sur les compétences en interdisciplinarité avec les autres sections de la HE
- ⇒ Intégrer le cours de méthodologie de recherche tout au long de la formation
- ⇒ Augmenter les mises en situation qui restent encore insuffisantes
- ⇒ Poursuivre le développement de méthodes pédagogiques et d'activités variées pour les mises en situation professionnelle afin de développer les compétences organisationnelles ainsi que la promotion de la santé et la prise de décision nutritionnelle
- ⇒ Poursuivre la réflexion entamée sur la durée des études compte tenu de la charge actuelle de travail importante et des éléments de compétences à intégrer dans la formation
- ⇒ Assurer des syllabi complets incluant une bibliographie détaillée et actualisée et un référencement systématique des sources
- ⇒ Systématiser un retour formatif pour tous les travaux et évaluations
- ⇒ Poursuivre la réflexion menée sur le stage d'observation afin de le rendre plus productif
- ⇒ Revoir les modalités d'attribution des sujets de TFE et envisager la possibilité de TFE en binôme
- ⇒ Poursuivre la réflexion avec les centres de recherches ou institutions voisines sur le développement de recherches et assurer l'intégration de leurs résultats dans les cours
- ⇒ Prioriser les actions à entreprendre pour soutenir le plan de développement et la démarche qualité. Le comité encourage le maintien des ressources humaines afin d'assurer la pérennité de la démarche qualité
- ⇒ Développer un processus pour assurer le suivi des anciens
- ⇒ Réfléchir l'encadrement des cours et des travaux pratiques vu l'augmentation du nombre d'étudiants


Droit de réponse de l'établissement évalué

Commentaire général éventuel :

L'établissement ne souhaite pas formuler d'observations de fond

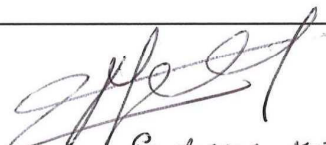
Page	Chap.	Point ¹	Observation de fond

Nom et signature du (de la) Directeur(-trice)-Président(e)




Paul ANCIAUX

Nom et signature du (de la) coordonnateur(-trice) de l'autoévaluation



Evelyne MENNE-GONNAY

Nom et signature du (de la ou des) Directeur(-trice)(s) de catégorie



DUPUIS Benoit

¹ Mentionner la rubrique (force, point d'amélioration ou recommandation) suivie du numéro précédant le paragraphe.