



## Questionnaire d'auto-évaluation

1. Ce questionnaire vise à aider les candidats qui font une demande à l'Ordre des diététistes-nutritionnistes du Québec (ODNQ) afin d'évaluer leur propre niveau de connaissances et de compétences en comparaison à celles requises pour exercer la profession au Québec. Ceci peut aussi aider les candidats à identifier dans quel domaine de la nutrition des mises à niveau peuvent être requises et demandées par le comité des équivalences.
2. Le questionnaire n'est pas un examen, par conséquent, aucune note de passage n'est exigée et aucun corrigé ne sera fourni. Les réponses doivent refléter l'état actuel de vos connaissances et également ce que vous avez acquis par le biais de votre formation initiale, votre expérience de travail et vos formations continues.

Nom

Prénom

Date



## COMPÉTENCES GÉNÉRALES

1. Selon vous, quelles sont les normes en lien avec la tenue de dossiers et quels sont les éléments essentiels à la rédaction de notes nutritionnelles ?

2. Qualifiez votre niveau de connaissance du système de santé québécois (fonctionnement général, structure, politiques, etc.)

Cochez la réponse la plus appropriée (1 = faible et 10 = élevé)

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

3. Qualifiez votre niveau de connaissance du système professionnel québécois (rôle de l'ODNQ, Office des professions du Québec, etc.)

Cochez la réponse la plus appropriée (1 = faible et 10 = élevé)

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

4. Seriez-vous à l'aise de mettre sur pied et animer un atelier, un cours ou un enseignement de groupe ?

a. Si oui, quelles seraient les principales étapes de votre démarche ?

b. Avez-vous une expérience à partager (professionnelle ou acquise lors d'un stage) ?



5. Êtes-vous en mesure de rédiger un article qui vulgarise des concepts nutritionnels et d'adapter le niveau de langage au groupe visé pour partager des notions provenant de la littérature scientifique ?

En une phrase, vulgarisez le rôle de l'insuline.

6. À titre de professionnel, existe-t-il selon vous des balises à respecter quant à l'usage des technologies de l'information et des communications (réseaux sociaux, consultations en ligne, etc.) ?

Si oui, donnez un exemple.

7. À titre de professionnel :

a. Nommez un exemple de conflit d'intérêts qu'il est possible de rencontrer dans la pratique de votre profession.

b. Dites-nous comment vous voyez la gestion de ce conflit d'intérêts dans le but de protéger le public.



## SECTEUR NUTRITION CLINIQUE

8. Quel est votre degré de familiarisation avec les habitudes de vie des Québécois, les aliments d'Amérique du Nord et ce qui est offert sur le marché québécois ?

Cochez la réponse la plus appropriée (1 = faible et 10 = élevé)

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

9. Êtes-vous familier avec les Apports nutritionnels de référence (ANREF) et les concepts liés à la saine alimentation au Canada ?
- a. En lien avec les deux premières questions, pourriez-vous suggérer trois options de petits déjeuners à un patient/client québécois qui vous mentionne ne pas prendre le temps de manger avant le travail ?

10. Énumérez quelles sont les informations dont vous avez besoin pour évaluer l'état nutritionnel d'un patient/client, déterminer un plan de traitement et planifier un suivi efficace.

11. Donnez un exemple de situation ou nommez des facteurs qui feraient en sorte que vous devriez adapter votre approche lors d'un counseling nutritionnel (individuel ou de groupe).



12. Énumérez les professionnels qui sont susceptibles de faire partie d'une équipe interdisciplinaire dans un établissement de soins de santé.

13. Quelles sont les étapes clés lors de l'élaboration d'un plan de traitement nutritionnel visant à déterminer la voie d'alimentation (orale, entérale, parentérale) ?

14. Connaissez-vous les différents types de tubes d'alimentation entérale et leur site d'utilisation respectif ?

Si oui, nommez-en deux.

15. Seriez-vous en mesure de nommer les indications et contre-indications des solutions d'alimentation entérales disponibles au Québec ?

Si oui, donnez un exemple.



16. Quels sont les détails importants à considérer lors de l'élaboration d'un plan de traitement d'alimentation entérale, de façon à ce qu'il soit appliqué par toute l'équipe interdisciplinaire et que sa mise en oeuvre soit sécuritaire pour le patient ?

17. Êtes-vous en mesure d'identifier les signes et symptômes d'un trouble de la déglutition ainsi que les principales conséquences ?

a. Quels sont les paramètres rhéologiques liés aux plans d'alimentation à texture et consistance adaptées ?

## SECTEUR GESTION DES SERVICES D'ALIMENTATION

18. Avez-vous déjà été responsable d'un service alimentaire (professionnellement ou lors d'un stage) ?

a. Si oui, dans quel type d'établissement avez-vous acquis votre expérience ?



b. Faites le sommaire de vos tâches et de vos rôles au sein de l'équipe.

19. Seriez-vous en mesure de collaborer à l'élaboration d'un menu complet qui répond aux besoins d'une clientèle/collectivité?

Si oui, quelles seraient vos démarches?

20. Êtes-vous familier avec les termes suivants? Si la réponse est oui, définir le terme ou expliquer avec un exemple :

- |                                    |     |     |
|------------------------------------|-----|-----|
| a. rétroaction constructive        | oui | non |
| b. mobiliser une équipe de travail | oui | non |
| c. approche collaborative          | oui | non |
| d. leadership                      | oui | non |



21. Quelle est votre expérience dans la planification, l'élaboration et le suivi budgétaire (incluant les ressources informationnelles, matérielles et humaines) ?

Élaborez.

## SECTEUR NUTRITION EN SANTÉ PUBLIQUE

22. Donnez un exemple de projet qui vise à évaluer et déterminer les besoins d'une population/ communauté en relation avec une problématique de santé nutritionnelle ?

a. Quelles seraient vos démarches et vos méthodes si vous aviez à mener un projet de ce type (étapes essentielles, ressources nécessaires, partenaires potentiels, etc.) ?



23. Êtes-vous en mesure d'effectuer une revue de littérature et d'adapter les données scientifiques et/ou factuelles selon un contexte?

a. Si oui, pouvez-vous décrire l'impact qu'aurait un message populationnel non fondé sur de telles données?

b. Quels outils/ressources utilisez-vous pour effectuer vos recherches d'information en nutrition?

24. Êtes-vous familier avec les termes suivants? Si la réponse est oui, définir le terme ou expliquer avec un exemple :

- |   |     |     |
|---|-----|-----|
| a. approche populationnelle                   | oui | non |
| b. promotion de la santé                      | oui | non |
| c. prévention primaire, secondaire, tertiaire | oui | non |
| d. épidémiologie nutritionnelle               | oui | non |
| e. pratique factuelle                         | oui | non |



## SECTEUR INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ET BIOPHARMACEUTIQUE

25. Lors de votre cheminement académique, avez-vous acquis des connaissances/compétences dans les notions suivantes qui vous permettraient de participer à certaines étapes lors de la recherche et du développement d'un produit? Si oui, à quel moment de votre cheminement avez-vous acquis ces notions?

- |                         |     |     |
|-------------------------|-----|-----|
| a. analyse sensorielle  | oui | non |
| b. panel de dégustation | oui | non |
| c. étude consommateur   | oui | non |

26. Quel est votre degré de familiarisation avec les règles et procédures qui encadrent les allégations nutritionnelles au Canada?

Cochez la réponse la plus appropriée (1 = faible et 10 = élevé)

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

27. Quel est votre degré de familiarisation avec l'étiquetage et les tableaux de valeurs nutritives des produits alimentaires régis par Santé Canada?

Cochez la réponse la plus appropriée (1 = faible et 10 = élevé)

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

28. Dites-nous comment vous expliqueriez le tableau de valeurs nutritives à un patient/client.