

Schweizerisches Rotes Kreuz

Croix-Rouge suisse

Prescriptions  
et Directives

à l'usage des écoles reconnues  
par la Croix-Rouge suisse offrant  
un programme pour la formation  
de  
diététiciennes

1983

# Table des matières

---

## **I. Prescriptions**

### **et Directives relatives à l'organisation**

	Page
1. Champ d'application .....	3
2. Centres de formation .....	3
3. Dispositions finales.....	5

## **II. Prescriptions**

### **et Directives en matière de formation**

	Page
1. But de la formation .....	9
2. Durée de la formation .....	9
3. Organisation des écoles .....	11
4. Conditions d'admission .....	11
5. Programme de formation .....	13
6. Evaluation, examens, diplôme ____	15
7. Protection de la santé.....	21
8. Dispositions finales.....	23

# I. Prescriptions et Directives relatives à l'organisation

Sur la base du Règlement du 2 mai 1974 concernant la reconnaissance de centres de formation et de programmes d'enseignement par la Croix-Rouge suisse pour les formations professionnelles relevant de son domaine, le Comité central de la Croix-Rouge suisse édicte les présentes

**Prescriptions et Directives relatives à l'organisation des écoles reconnues par la Croix-Rouge suisse (Prescriptions et Directives en matière d'organisation).**

## 1. Champ d'application

Les Prescriptions et Directives en matière d'organisation s'appliquent à tous les centres de formation reconnus par la Croix-Rouge suisse qui offrent

- un ou plusieurs programmes d'enseignement conformes aux Prescriptions et Directives de la Croix-Rouge suisse en matière de formation,
- un ou plusieurs programmes expérimentaux autorisés par la Croix-Rouge suisse.

## 2. Centres de formation

### 2.1 Principes

- 2.1.1 La Croix-Rouge suisse reconnaît comme centres de formation\* des institutions de droit public ou privé qui offrent périodiquement un ou plusieurs programmes d'enseignement et qui constituent une entité sur le plan de l'organisation.
- 2.1.2 L'organisation des centres de formation est fixée dans des dispositions réglementaires, notamment en ce qui concerne leur répondeur légal ainsi que la composition et les attributions de leurs organes.
- 2.1.3 Les obligations réciproques des services de stage et du centre de formation sont fixées par écrit.

### 2.2 Organes de surveillance

- 2.2.1 La surveillance du centre de formation et de chacun de ses programmes d'enseignement reconnus par la Croix-Rouge suisse doit être garantie. Les attributions des organes de surveillance sont consignées par écrit.
- 2.2.2 La composition des organes chargés de la surveillance des programmes d'enseignement permet une surveillance efficace et impartiale.

\* Il s'agit des écoles, des cours etc.

### 2.3 Organisation interne

- 2.3.1 Des personnes qualifiées sont chargées de diriger le centre de formation et chacun des programmes d'enseignement.
- 2.3.2 Le directeur du centre de formation, les responsables de programmes, le personnel enseignant et les chargés de cours possèdent la formation, l'expérience et les pouvoirs de décision nécessaires pour assumer leurs fonctions.
- 2.3.3 Le nombre des enseignants engagés à plein temps par rapport au nombre des élèves est déterminé par les buts de la formation, les méthodes d'enseignement et l'organisation du centre de formation.
- 2.3.4 Les fonctions du directeur du centre de formation, des responsables des programmes et des autres enseignants sont définies dans des descriptions de postes.
- 2.3.5 Le centre de formation dispose des installations et du matériel d'enseignement nécessaires à la réalisation de ses programmes ainsi que du personnel administratif et technique indispensable à son fonctionnement.
- 2.3.6 Budget et comptes sont établis pour chaque centre de formation.

### 2.4 Elèves

- 2.4.1 Les conditions de la formation sont fixées par écrit et connues des personnes responsables de la formation ainsi que de l'élève et le cas échéant de son représentant légal.
- 2.4.2 La direction de l'école est responsable de la réalisation des objectifs de la formation. A cet effet, les élèves sont subordonnés à la direction de l'école pendant toute la durée de la formation.
- 2.4.3 Les élèves sont placés dans les services de stage en fonction des objectifs de la formation.
- 2.4.4 En début de formation, les élèves sont informés en détail des objectifs et du contenu de la formation, du système d'évaluation, des conditions d'aboutissement de la formation, des possibilités de recours ainsi que de l'ensemble de leurs droits et obligations au cours de la formation.

## 3. Dispositions finales

La Commission des soins infirmiers\* de la Croix-Rouge suisse veille à l'application des présentes Prescriptions et Directives. Elle peut déléguer certaines tâches aux Sous-commissions qu'elle a instituées. En cas d'opposition aux décisions de la Commission des soins infirmiers, le recours doit être adressé dans un délai de 30 jours au Comité central, qui décide en dernier ressort.

\* Aujourd'hui Commission de la formation professionnelle

Ces Prescriptions et Directives en matière d'organisation ont été édictées par le Comité central de la Croix-Rouge suisse le 12 octobre 1977.

Elles entrent en vigueur le 12 octobre 1977.

Croix-Rouge suisse

Le Président:  
Prof. Hans Haug

Le Secrétaire général:  
D' Hans Schindler

## II. Prescriptions et Directives en matière de formation

### 1. But de la formation

La formation de la diététicienne\* donnée dans une école reconnue par la Croix-Rouge suisse, selon un programme reconnu, a pour but

- de permettre aux élèves d'acquérir les connaissances théoriques et pratiques nécessaires à l'exercice de leur profession;
- de les former aussi bien à l'autonomie dans leur travail qu'à la collaboration avec les bien portants et les malades, avec le personnel hospitalier, les autorités et les institutions de santé publique;
- de leur faire prendre conscience de leur responsabilité à l'égard des malades et des bien portants, ainsi que vis-à-vis d'elles-mêmes.

La diététicienne diplômée doit être capable

- d'élaborer les prescriptions diététiques en collaboration avec les médecins;
- de calculer les régimes et d'établir les menus selon les prescriptions médicales et l'anamnèse alimentaire;
- de conseiller et d'éduquer les patients et leur entourage individuellement et en groupes pour toutes les questions concernant l'alimentation et la réalisation des régimes;
- de conseiller et d'éduquer les bien portants dans le cadre de l'éducation sanitaire et de la prévention;
- de participer à la formation des diététiciennes, des cuisinières en diététique, ainsi que de personnes appartenant à d'autres professions;
- d'assumer la responsabilité d'une cuisine diététique du point de vue technique, ainsi qu'en ce qui concerne son organisation et son personnel;
- de garantir la distribution des régimes dans les divisions en collaboration avec le personnel soignant;
- de maintenir ses connaissances à jour et de reconnaître la nécessité du perfectionnement professionnel;
- de contribuer au développement de sa profession.

\* Toutes les dénominations s'appliquent par analogie aux deux sexes.

### 2. Durée de la formation

La formation dure trois ans y compris au moins quatre semaines de vacances par année.

### 3. Organisation des écoles

#### 3.1 Direction de l'école

La direction de l'école est assumée par une diététicienne diplômée ayant une formation pédagogique et par un médecin spécialiste.

La direction est responsable de la formation des diététiciennes à l'école et en stage. Elle établit le programme de formation, coordonne l'enseignement dans les diverses branches professionnelles et veille à ce que l'activité des élèves en stage soit conforme au but de la formation.

#### 3.2 Corps enseignant

Le corps enseignant se compose de professionnels formés sur le plan pédagogique.

#### 3.3 Lieux de stages

Un lieu de stage convient

- si l'instruction des élèves y est assurée par des diététiciennes diplômées;
- s'il y est fait preuve d'intérêt et de compréhension pour la formation des élèves;
- si les élèves y sont placées conformément au but de leur formation.

### 4. Conditions d'admission

Pour l'admission dans une école de diététiciennes, les conditions suivantes doivent être remplies:

- avoir 18 ans révolus;
- 10 degrés scolaires au minimum (la candidate doit avoir suivi un enseignement scolaire en biologie, physique et chimie);
- avoir de bonnes connaissances d'une deuxième langue nationale;
- avoir effectué un stage comme aide-infirmière;
- avoir les aptitudes physiques et intellectuelles, ainsi que les qualités de caractère exigées par la profession.

Les écoles contrôlent les aptitudes des candidates.

## **5. Programme de formation**

### **5.1 Généralités**

La formation comprend:

- l'enseignement théorique et pratique à l'école;
- la formation pratique en stage.

### **5.2 Plan de formation**

L'école élabore un plan de formation qui est conforme au but de la formation et établit la structure méthodologique des études.

La formation à l'école comporte au moins 1500 heures d'enseignement qui peuvent être dispensées soit par cours-blocs, soit par journées d'étude réparties tout au long de la formation. Les stages représentent au moins la moitié du temps de formation.

### **5.3 Branches enseignées**

Les objectifs détaillés et le contenu de l'enseignement figurent dans la «Matière à enseigner».

#### **5.3.1 Sciences de base**

- Anatomie et physiologie
- Physique
- Chimie
- Biochimie et physiologie de la nutrition
- Pharmacologie
- Mathématiques/Statistiques
- Psychologie
- Sociologie
- Pédagogie
- Terminologie

#### **5.3.2 Branches professionnelles**

- Pathologie médicale et chirurgicale
- Alimentation normale et préventive
- Diétothérapie
- Technologie des aliments/Chimie alimentaire
- Microbiologie et hygiène
- Education nutritionnelle
- Technologie culinaire/Organisation et gestion de cuisines
- Questions professionnelles et juridiques
- Médecine sociale et préventive

### 5.3.3 Branches complémentaires

- Instruction civique et économie
- Croix-Rouge
- Service sanitaire coordonné
- Secourisme:  
l'école prévoit pour ses élèves la possibilité d'acquérir une attestation de secouriste reconnue sur le plan fédéral, avant le début des examens finals.

## 5.4 Stages

### 5.4.1 Lieux de stages

Les stages s'effectuent dans des hôpitaux, des centres d'éducation nutritionnelle, ainsi que dans des établissements de restauration communautaire. Des stages en milieu hospitalier sont obligatoires.

### 5.4.2 Buts et plan des stages

Les stages doivent être choisis de manière suffisamment variée pour permettre l'acquisition des savoir-faire décrits dans la «Matière à enseigner».

La responsable de stage organise les stages de l'élève selon un plan de formation établi par l'école. Ce plan doit préciser les objectifs spécifiques de chaque stage ainsi que les moyens de les atteindre.

Durant ses stages, l'élève doit avoir l'occasion:

- d'appliquer et d'approfondir les connaissances acquises;
- de s'exercer aux différentes activités d'une diététicienne et d'assumer progressivement toujours plus de responsabilité;
- de collaborer avec le personnel médical, soignant, médico-technique, médico-thérapeutique et social.

## 6. Evaluation, examens, diplôme

### 6.1 Généralités

Les connaissances et aptitudes de l'élève sont évaluées régulièrement pendant toute la durée des études et discutées avec l'élève.

A la fin de chaque période de formation, l'élève reçoit une attestation des résultats de son travail.

La formation s'achève par un examen de diplôme.

## 6.2 Travail de diplôme

Au cours de la 3<sup>e</sup> année d'études, l'élève rédige un travail écrit de diplôme sur un sujet professionnel. Ce travail peut être fait en groupe.

## 6.3 Règlement de promotion

Chaque école possède un règlement de promotion écrit, qui est remis à l'élève au début de sa formation.

Le règlement de promotion contient:

- un système d'évaluation;
- des critères d'évaluation;
- les conditions de passage d'une période de formation à la suivante et la procédure à suivre en cas d'échec;
- des indications précises concernant la manière de calculer les notes d'école qui seront déterminantes comme condition d'admission à l'examen de diplôme et comme éléments des notes de diplôme.

## 6.4 Echelle des notes

6 = excellent	3,5= insuffisant
5.5 = très bien	3 = faible
5 = bien	2 = très faible
4,5= assez bien	1 = nul
4 = suffisant	

La dernière note suffisante est 4,0.

## 6.5 Examen de diplôme

### 6.5.1 Généralités

Chaque école organise un examen de diplôme qui permet à l'élève de prouver qu'elle a atteint le but de la formation.

L'examen de diplôme a lieu au cours des 6 derniers mois de la formation. Certaines branches peuvent faire l'objet d'examens propédeutiques.

Les enseignants de l'école procèdent aux interrogations. Pour chaque épreuve l'école fait appel à un expert extérieur à l'école qui participe à l'attribution des notes. Les notes d'examen concernent exclusivement le résultat obtenu à l'examen.

### 6.5.2 Admission à l'examen de diplôme

L'élève est admise à l'examen de diplôme, si:

- la moyenne de ses notes d'école pour les branches d'examens aussi bien théoriques que pratiques est suffisante;
- elle présente un certificat de secouriste valable et reconnu sur le plan fédéral;
- elle n'a pas manqué plus de 60 jours de formation.

### 6.5.3 Examens théoriques de diplôme

#### 6.5.3.1 Branches d'examens

Les examens théoriques de diplôme comprennent les branches suivantes:

- Pathologie médicale et chirurgicale
- Alimentation normale et préventive
- Diétothérapie
- Technologie des aliments/Chimie alimentaire
- Education nutritionnelle
- Organisation et gestion de cuisines

Plusieurs branches peuvent être réunies en un seul examen.

#### 6.5.3.2 Forme des examens

Les examens théoriques de diplôme donnent lieu à des interrogations orales et/ou écrites.

#### 6.5.3.3 Durée des examens

Les interrogations orales durent 15 à 20 minutes. La durée des épreuves écrites est fixée par les écoles.

### 6.5.4 Examens pratiques de diplôme

#### 6.5.4.1 Branches d'examens

Les examens pratiques de diplôme comprennent les branches suivantes:

- Education nutritionnelle
- Technologie culinaire

#### 6.5.4.2 Durée des examens

L'examen de diplôme d'éducation nutritionnelle dure au moins une demi-heure, celui de technologie culinaire au moins une demi-journée.

#### 6.5.5 Notes d'examens

Chaque examen théorique ou pratique de diplôme est sanctionné par une note.

L'examen de diplôme est réussi:

- lorsque les notes de l'examen théorique de diétothérapie et des examens pratiques d'éducation nutritionnelle et de technologie culinaire sont suffisantes;
- lorsque l'élève n'a pas obtenu plus d'une note insuffisante pour les examens théoriques et que la moyenne de tous les examens théoriques est suffisante (si plusieurs branches sont réunies en une seule interrogation, cette note est comptée autant de fois que le nombre de branches d'examens qu'elle contient). La note obtenue pour le travail de diplôme est comptée dans cette moyenne.

### 6.5.6 Notes de diplôme

Il est attribué une note de diplôme tant pour les connaissances théoriques que pour les aptitudes pratiques.

La note de diplôme pour les **connaissances théoriques** est la moyenne des notes des examens théoriques de diplôme et des notes d'école pour les mêmes branches.

La note de diplôme pour les **aptitudes pratiques** est la moyenne des notes d'examens pratiques de diplôme obtenues en éducation nutritionnelle- qui compte double - et en technologie culinaire ainsi que des notes d'école pour les mêmes branches.

Les notes de diplôme sont calculées au dixième.

### 6.5.7 Diplôme

Le diplôme que l'école délivre à l'élève ayant réussi l'examen de diplôme est contresigné et enregistré par la Croix-Rouge suisse.

L'enregistrement est validé par l'apposition sur le diplôme d'une signature et du sceau de la Croix-Rouge suisse.

### 6.6 Répétition d'une période de formation et de l'examen de diplôme

L'élève peut répéter une fois une période de formation si les conditions de passage de cette période de formation à la suivante ou si les conditions d'admission à l'examen de diplôme ne sont pas remplies.

En cas d'échec à l'examen de diplôme, l'élève peut s'y présenter encore une fois après avoir répété la dernière période de formation.

L'examen de diplôme doit être repassé en entier.

## 7. Protection de la santé

La protection de la santé des élèves est réglementée selon les prescriptions spéciales de la Commission de la formation professionnelle.

## 8. Dispositions finales

### 8.1 Application des Prescriptions et Directives

Les présentes Prescriptions et Directives sont obligatoires pour toutes les écoles reconnues par la Croix-Rouge suisse offrant un programme pour la formation de diététiciennes. La sous-commission des diététiciennes de la Croix-Rouge suisse contrôle l'observation des Prescriptions et Directives par les écoles reconnues. Elle peut autoriser des dérogations pour autant que la réalisation de l'objectif de la formation soit garantie.

### 8.2 Droit de recours

Les décisions de la sous-commission concernant des dérogations aux Prescriptions et Directives peuvent être attaquées par l'école concernée, dans un délai de 30 jours, auprès de la Commission de la formation professionnelle qui, dans ce cas, statue en dernier ressort.

Les présentes Prescriptions et Directives ont été édictées par le Comité central de la Croix-Rouge suisse le 13 décembre 1982. Elles entrent en vigueur le 13 décembre 1982.

Croix-Rouge suisse

Le Président:  
Kurt Bolliger

Le Secrétaire général:  
Hubert Bucher