Gestion de la Nutrition et des Services Alimentaires

Ces normes approuvées par le ministère de la Formation et des Collèges et Universités, mènent à l'obtention d'un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario pour le programme postsecondaire Gestion de la nutrition et des services alimentaires (code MFCU 53204) offert par les collèges d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario.

Ministère de la Formation et des Collèges et Universités
Juillet 2015

Pour la reproduction du document

Nous accordons la permission aux collèges d'arts appliqués et de technologie et aux établissements d'enseignement ou écoles de reproduire ce document en totalité ou en partie, par écrit ou électroniquement, aux fins suivantes :

1. Un collège d'arts appliqués et de technologie en Ontario ou une école peut reproduire ce document pour renseigner les apprenants, les candidats potentiels, les membres des comités consultatifs de programmes et pour la mise en œuvre de ce programme.
2. Un établissement d'enseignement ou une école peut reproduire ces normes pour informer les candidats intéressés à s'inscrire à ce programme dans un collège d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario.

Conditions:

1. Chaque reproduction doit porter l'inscription « Droit d’auteur © Imprimeur de la Reine pour l’Ontario, 2015 », au début du document ou de toute partie reproduite.
2. Il est toutefois interdit d'utiliser ce document à d'autres fins que celles susmentionnées et d'en faire la vente.
3. Le ministère se garde le droit de révoquer la permission de reproduire ce document.

Pour obtenir la permission de reproduire ce document, en totalité ou en partie, à d'autres fins que celles susmentionnées, veuillez communiquer avec la :

Direction des programmes
Unité des normes relatives aux programmes et de l’évaluation
Ministère de la Formation et des Collèges et Universités

Courriel : psu@ontario.ca

Veuillez faire parvenir toute demande de renseignements sur les normes de ce programme à l'adresse susmentionnée.

Veuillez faire parvenir toute demande de renseignements sur ce programme à un collège d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario qui offre ce programme.

© Imprimeur de la Reine pour l’Ontario, 2015

ISBN 978-1-4606-6189-5 (PDF)

This document is also available in English.

Remerciements

Le ministère de la Formation et des Collèges et Universités aimerait remercier les nombreux partenaires et organismes qui ont participé à l'élaboration des normes de ce programme. Le ministère aimerait tout particulièrement souligner le rôle important :

- de toutes les personnes et organisations qui ont participé à la consultation provinciale ;
- des coordonnateurs du programme Gestion de la nutrition et des services alimentaires (Diplôme d'études collégiales de l'Ontario) pour leur contribution à ce projet ainsi que les personnes chargées du projet de l'élaboration des normes soit Camilla Wheeler de George Brown Collège et Louise Campagna de La Cité collégiale;
- des personnes et des organismes qui ont participé aux sessions d'élaboration ou de révision et d'adaptation des normes en langue française ;
- des membres des comités consultatifs de programme pour leur contribution et leur appui.

Table des matières

I. Introduction 1

L'initiative d'élaboration des normes des programmes collégiaux 1

Les normes 1

Les normes de programme 2

Les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle 2

L'élaboration des normes de programme 2

La mise à jour des normes 3

La spécificité francophone 3

II. Les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle 4

Préambule 4

Sommaire des résultats d'apprentissage de la formation professionnelle 7

Résultats d'apprentissage de la formation professionnelle 9

III. Les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité 28

Contexte 28

Domaines des résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité 28

Application et Mise en œuvre 29

IV. La formation générale 32

Exigences 32

But 32

Thèmes 33

I. Introduction

Ce document présente les normes du programme Gestion de la nutrition et des services alimentaires offert par les collèges d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario (code MFCU 53204) et menant à l'obtention d'un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario.

L'initiative d'élaboration des normes des programmes collégiaux

En 1993, le gouvernement de l'Ontario mettait sur pied l'initiative d'élaboration des normes des programmes collégiaux dans le but d'harmoniser dans une plus grande mesure les programmes collégiaux offerts dans toute la province, d'élargir l'orientation de ces programmes pour assurer que les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme acquièrent la faculté de s'adapter et continuent à apprendre, et de justifier auprès du public la qualité et la pertinence des programmes collégiaux.

L'unité des normes relatives aux programmes et de l'évaluation du ministère de la Formation et des Collèges et Universités a le mandat d'élaborer, de réviser et d'approuver les normes des programmes postsecondaires pour l'ensemble des collèges d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario.

Les normes

Les normes s'appliquent à tous les programmes postsecondaires similaires offerts par les collèges ontariens. Elles sont de trois ordres :

- les résultats d'apprentissage de la **formation professionnelle** ;
- les résultats d'apprentissage **relatifs à l'employabilité** ;
- les exigences de la **formation générale**.

Ces normes déterminent les connaissances, les aptitudes et les attitudes essentielles que l'apprenant doit démontrer pour obtenir son certificat ou son diplôme dans le cadre du programme.

Chaque collège d'arts appliqués et de technologie qui offre ce programme conserve l'entière responsabilité de l'organisation et des modes de prestation du programme. Le collège a également la responsabilité d'élaborer, s'il y a lieu, des résultats d'apprentissage locaux pour répondre aux besoins et aux intérêts régionaux.

Les normes de programme

Les résultats d’apprentissage représentent la preuve ultime de l’apprentissage et de la réussite. Il ne s’agit pas d’une simple liste de compétences distinctes ou d’énoncés généraux portant sur les connaissances et la compréhension. Les résultats d’apprentissage ne doivent pas être traités de façon isolée mais plutôt vus comme un tout. Ils décrivent les éléments du rendement qui démontrent que les personnes titulaires d’un certificat ou d’un diplôme du programme ont réalisé un apprentissage significatif, et que ceci a été vérifié.

Les normes assurent des résultats comparables pour les personnes titulaires d’un certificat ou d’un diplôme d'un programme, tout en permettant aux collèges de prendre des décisions sur l'organisation et les modes de prestation du programme.

Les résultats d’apprentissage de la formation professionnelle

Les **résultats d'apprentissage** représentent les connaissances, les aptitudes et les attitudes que l'apprenant doit démontrer pour avoir droit au certificat ou au diplôme.

Les **éléments de performance** rattachés aux résultats d'apprentissage définissent et précisent le niveau de performance nécessaire à l'atteinte du résultat d'apprentissage. Ils représentent les étapes à franchir en relation avec les résultats d'apprentissage. La performance des apprenants doit être évaluée en fonction des résultats d'apprentissage et non en fonction des éléments de performance.

L’élaboration des normes de programme

Le gouvernement de l'Ontario a décrété que tous les programmes d'études collégiales postsecondaires devraient, en plus des résultats d’apprentissage de la formation professionnelle, viser un ensemble plus large des résultats d’apprentissage relatifs à l’employabilité. Cette combinaison devrait assurer que les personnes titulaires d’un certificat ou d’un diplôme possèdent les aptitudes requises pour réussir leur vie professionnelle et personnelle.

L'élaboration des normes de la formation professionnelle repose sur un vaste processus de consultation auquel participent des personnes et organismes du domaine : employeurs, associations professionnelles, personnes titulaires d’un certificat ou d’un diplôme, apprenants, personnel scolaire et cadre, représentants de divers établissements. Selon ces divers intervenants, les résultats d’apprentissage de la formation professionnelle représentent le plus haut degré d'apprentissage et de performance que les personnes titulaires d’un certificat ou d’un diplôme doivent atteindre dans le cadre du programme.

La mise à jour des normes

Afin que ces normes reflètent convenablement les besoins des étudiants et du marché du travail de la province de l'Ontario, le ministère de la Formation et des Collèges et Universités effectuera périodiquement la révision de la pertinence des résultats d'apprentissage de la formation professionnelle du programme Gestion de la nutrition et des services alimentaires (Diplôme d'études collégiales de l'Ontario). Pour vous assurer que cette version des normes est la plus récente, veuillez communiquer avec le ministère de la Formation et des Collèges et Universités.

La spécificité francophone

De façon générale, les normes d'un programme de langue française sont similaires à celles d'un programme offert en anglais. Par contre, la révision des normes de programmes offerts en français a, dans certains cas, entraîné une adaptation visant une réponse plus conforme aux besoins des francophones. La reconnaissance de la spécificité et des besoins de la communauté francophone a exigé l'ajout de deux résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité, l'un dans le domaine des communications et l'autre dans le domaine des relations interpersonnelles.

En ce qui concerne les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle, ils font l'objet d'une révision et d'une adaptation effectuées par un groupe d'experts pour chacun des programmes postsecondaires.

II. Les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle

Les personnes titulaires d'un diplôme du programme Gestion de la nutrition et des services alimentaires doivent démontrer qu'elles ont atteint en matière de formation professionnelle les douze résultats d'apprentissage sous mentionnés ainsi que les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité, et satisfaire aux exigences de la formation générale.

Préambule

La gestion de la nutrition et des services alimentaires exige l'application de connaissances et d'aptitudes dans plusieurs domaines. Les activités de ce secteur d'emploi portent sur les éléments suivants :

- gestion de la nutrition et des services alimentaires – la planification de menus pour une clientèle diversifiée, la gestion et l'évaluation de la manipulation, de la préparation et du service des aliments, la capacité de répondre aux besoins relativement à la nutrition clinique dans les établissements de santé et autres milieux de travail liés aux services alimentaires, la création et le maintien de relations avec les intervenants;
- les ressources humaines et les relations de travail - embaucher, guider et former le personnel, résoudre des conflits interpersonnels, gérer la performance du personnel, interpréter et appliquer les conventions collectives dans les milieux syndiqués;
- les opérations liées à la nutrition et à l'alimentation - la gestion de l'inventaire, la conformité aux règlements, l'assurance de la qualité et son amélioration continue;
- la planification financière et l'administration – établir les budgets, sélectionner et acheter des biens et services, dresser les horaires du personnel et traiter la paie.

Les personnes qui choisissent de travailler dans ce domaine doivent posséder d'excellentes aptitudes techniques, ainsi que des compétences en matière de supervision et de service à la clientèle.

Les diplômés des programmes de gestion de la nutrition et des services alimentaires poursuivent souvent une carrière dans le milieu des soins de santé, principalement les foyers de soins de longue durée et les hôpitaux où ils peuvent occuper des postes de gestionnaire des services alimentaire. Ils y travaillent en collaboration avec des professionnels de la santé et participent à l'examen, à la mise en œuvre et l'évaluation des plans nutritionnels. Il existe également des possibilités d'emploi dans les maisons de retraite, les organismes gouvernementaux, les établissements scolaires, les organismes alimentaires communautaires, les établissements correctionnels, les

services traiteurs, les cafétérias et l'industrie de la restauration. Il existe aussi des possibilités d'emploi chez les fournisseurs et fabricants d'équipements pour l'industrie alimentaire, ainsi que dans l'industrie de la transformation alimentaire.

La prestation de services alimentaires et de nutrition est hautement normalisée et réglementée. Les diplômés du programme travaillent de manière professionnelle et éthique conformément aux normes pertinentes propres à l'organisation[1] et au secteur d'activité, ainsi qu'aux normes juridiques et aux pratiques exemplaires en ce qui a trait à la santé, à la salubrité des aliments, à l'hygiène, à l'assurance de la qualité et à la satisfaction de la clientèle. Ils aident en outre les autres personnes de leur milieu de travail à s'y conformer. Les diplômés contribuent à l'analyse des services et des opérations en matière de services alimentaires et de nutrition. Ils contribuent également à la mise en œuvre et à l'évaluation des modifications, afin de soutenir l'amélioration continue.

Les technologies utilisées sont très variées et dépendent du milieu de travail. Les diplômés du programme sont en mesure d'utiliser les technologies de l'information et autres technologies propres au secteur d'activité afin d'améliorer leur performance individuelle de même que la gestion et la prestation des services alimentaires et de nutrition. Ils sont en outre capables de s'adapter de façon efficace à une diversité de plateformes technologiques de systèmes d'information propres à un employeur ou un fournisseur (p. ex., pour la collecte de données en matière de santé et de nutrition, l'analyse nutritionnelle des aliments, la planification de menus, ainsi que l'achat d'aliments et de fournitures).

Et enfin, les diplômés des programmes de gestion de la nutrition et des services alimentaires sont sensibilisés à l'importance de se montrer responsables des points de vue social et environnemental. Ils appliquent ces principes et tiennent compte des enjeux et des tendances locales, nationales et globales, ainsi que des technologies émergentes et des modifications apportées à la législation afin d'améliorer leur performance et de contribuer à des services alimentaires et de nutrition de qualité et économiques.

Les diplômés des programmes reconnus par la Société canadienne de la gestion de la nutrition peuvent, dans les deux années suivant l'obtention de leur diplôme, adhérer à cet organisme sans avoir à passer l'examen d'admission.

[1] Les diplômés peuvent travailler dans une grande variété de milieux d'emploi. Dans ces normes relatives au programme, le terme organisation vise à englober tous ces milieux.

Note de fin de texte :

Le Conseil ontarien pour l'articulation et le transfert tient à jour le portail Web sur le transfert des crédits d'études postsecondaires ONTransfert et le *Guide de reconnaissance des crédits d'études postsecondaires de l'Ontario* (GRCEPO) à

http://www.ocutg.on.ca/www/index_fr.php?page=the_ontario_postsecondary_transfer_guide

Sommaire des résultats d'apprentissage de la formation professionnelle

Gestion de la nutrition et des services alimentaires
(Diplôme d'études collégiales de l'Ontario)

La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à

1. **planifier des menus appropriés aux besoins nutritionnels, diététiques et médicaux, aux exigences culturelles et religieuses, ainsi qu'aux préférences personnelles des clients.**

2. **gérer la manipulation, la préparation et le service des aliments de façon à assurer la conformité aux lois, aux politiques et procédures pertinentes, ainsi qu'aux pratiques exemplaires en matière de santé, de salubrité des aliments, d'hygiène, d'assurance de la qualité et de satisfaction de la clientèle.**

3. **gérer les besoins nutritionnels de divers clients dans des milieux de soins et autres milieux de travail liés aux services alimentaires en collaboration avec des professionnels de la santé ou sous la direction de ces derniers.**

4. **encourager les membres de l'équipe à travailler de manière professionnelle et éthique conformément aux normes du secteur d'emploi et de l'organisation, ainsi qu'aux normes juridiques.**

5. **surveiller les tendances locales, nationales et internationales pertinentes, les technologies émergentes, les modifications apportées à la législation et les pratiques exemplaires afin d'améliorer la performance au travail et de guider la gestion et la prestation des services alimentaires et de nutrition.**

6. **offrir à la clientèle un service qui anticipe, respecte ou dépasse les attentes individuelles et est conforme aux normes et objectifs de l'organisation.**

7. **contribuer à l'embauche, à l'encadrement, à la formation, à l'établissement des horaires, à la supervision et à la gestion de la performance du personnel du service, conformément aux pratiques exemplaires en matière de ressources humaines, de relations de travail, de santé et sécurité au travail ainsi qu'à celles de l'industrie en général.**

8. **mettre en application les pratiques exemplaires du secteur d'activité et les contraintes financières, ainsi que les principes de responsabilité sociale et de durabilité environnementale pour effectuer la gestion des stocks et l'achat de biens et services.**

9. **contribuer à l'analyse des services et des opérations en matière de services alimentaires et de nutrition, ainsi qu'à la mise en œuvre et à l'évaluation des modifications, afin de favoriser l'amélioration continue.**

10. **contribuer à la planification et à l'administration de budgets cadrant avec les objectifs de l'organisation et les exigences juridiques d'un département de**

services alimentaires et de nutrition.

11. **sélectionner et utiliser les technologies de l'information et autres technologies propres au secteur d'activité pour améliorer sa performance au travail ainsi que la gestion et la prestation des services alimentaires et de nutrition.**

12. **promouvoir les services alimentaires et de nutrition et l'importance d'un mode de vie sain afin de soutenir les plans de marketing et le bien-être des clients.**

Note: Les résultats d'apprentissage ont été numérotés à titre de référence, et la numérotation n'indique aucun ordre de priorité ou d'importance.

Résultats d'apprentissage de la formation professionnelle

1. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

planifier des menus appropriés aux besoins nutritionnels, diététiques et médicaux, aux exigences culturelles et religieuses, ainsi qu'aux préférences personnelles des clients.

Éléments de performance

- identifier les conditions médicales, les maladies, les allergènes, les intolérances alimentaires et les interactions entre les aliments et les médicaments qui nécessitent des précautions diététiques afin de prévenir des effets indésirables;
- utiliser les ressources, outils et techniques appropriés pour déterminer les besoins nutritionnels de l'individu à différentes étapes de la vie et planifier les menus en conséquence (p. ex., Bien manger avec le guide alimentaire canadien de Santé Canada, les applications de bases de données, les techniques d'entrevue, etc.);
- utiliser les applications de base de données, les étiquettes et autres ressources et outils appropriés pour déterminer la composition nutritionnelle et la valeur énergétique des aliments;
- utiliser des applications de base de données pour élaborer des menus;
- calculer la teneur en éléments nutritifs et la valeur énergétique des repas afin de combler les besoins nutritionnels;
- discuter de l'alimentation ainsi que des besoins et préférences en ce qui a trait à la préparation des aliments avec les clients ou membres de la famille et les fournisseurs de soins et incorporer les résultats de ces discussions à la planification et à la révision des menus;
- choisir des repas qui tiennent compte des restrictions alimentaires correspondant au choix de mode de vie (p. ex., les régimes végétariens ou végétaliens, etc.);
- comparer les avantages et les inconvénients des aliments et des saveurs, des habitudes alimentaires, des sources d'aliments ainsi que des exigences relatives à la préparation, à la présentation et au service des repas en fonction de personnes de religions et de cultures diverses;
- planifier des repas tenant compte des besoins, des exigences, des traditions et des préférences de personnes de religions et de cultures diverses;
- adapter les éléments du menu en fonction du régime prescrit ou préféré et selon les besoins médicaux d'une personne;
- participer à l'élaboration, à l'analyse et à la révision des recettes afin d'accommoder les besoins particuliers et d'améliorer la satisfaction de la clientèle;
- modifier les recettes selon les quantités à préparer;

- intégrer à la planification du menu les aliments saisonniers, locaux, issus de systèmes d'alimentation durable et du commerce équitable;
- planifier des menus conformes aux exigences réglementaires, appropriés aux occasions spéciales et respectant les contraintes financières et opérationnelles.

2. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

gérer la manipulation, la préparation et le service des aliments de façon à assurer la conformité aux lois, aux politiques et procédures pertinentes, ainsi qu'aux pratiques exemplaires en matière de santé, de salubrité des aliments, d'hygiène, d'assurance de la qualité et de satisfaction de la clientèle.

Éléments de performance

- identifier les lois et règlements relatifs à la gestion et à la prestation de services d'alimentation et de nutrition dans divers milieux (p. ex., soins de santé de longue durée, hôpitaux, maisons de retraite, écoles, services traiteurs, secteur de la restauration, etc.);
- cerner les facteurs susceptibles de rendre des aliments dangereux (p. ex., chauffage ou refroidissement inappropriés des aliments, contamination croisée des aliments crus et cuits, pratiques d'hygiène personnelle douteuses, nettoyage ou désinfection inappropriés des surfaces ou des équipements, etc.);
- repérer les signes de détérioration des aliments ou de préoccupations liées à la salubrité des produits alimentaires;
- expliquer les risques liés à la négligence dans la prestation des services alimentaires et de nutrition dans divers milieux, notamment l'empoisonnement alimentaire et les maladies d'origine alimentaires, les réactions allergiques, l'interaction entre les aliments et les médicaments, etc.;
- identifier les aliments susceptibles de causer des réactions allergiques et reconnaître les règles et procédures à suivre en matière de sécurité pour éviter tout risque de préjudice;
- préparer et mettre à jour les directives, les outils de référence ainsi que les listes visant à s'assurer que les aliments tiennent compte des besoins nutritionnels et des préférences du client;
- contribuer à examiner et à réviser un plan de gestion des risques relativement aux services alimentaires et de nutrition;
- mettre en pratique et superviser la conformité au plan de gestion des risques d'une organisation de services alimentaires et de nutrition;
- passer en revue et consigner les procédures et les protocoles à suivre en situation d'urgence et préparer des plans d'urgence;
- mettre en pratique et superviser le respect des normes et des pratiques exemplaires pour le contrôle des infections (p. ex., le lavage des mains, le nettoyage et la désinfection des surfaces souvent utilisées, etc.);
- obtenir et maintenir les permis en matière de santé et de sécurité, les certifications ou formations appropriées au lieu de travail et aux rôles touchant les services alimentaires et de nutrition (p. ex., formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), formation en premiers soins, certification de préposé à la

manipulation des aliments, certification Smart Serve);

- mettre en pratique et superviser le respect des normes et des protocoles concernant l'hygiène personnelle et l'apparence (p. ex., les directives concernant le lavage des mains, le filet à cheveux, le port de l'uniforme, le port de bijoux et de vernis à ongles, etc.);
- mettre en pratique et superviser les méthodes sécuritaires et appropriées pour manipuler les aliments ainsi que les procédés et protocoles concernant la préparation (p. ex., lavage les fruits et les légumes, séparation des aliments cuits et des aliments crus, décongélation des aliments de façon appropriée, lavage des mains, nettoyage et désinfection des surfaces, des ustensiles, des assiettes et de l'équipement, emploi de la méthode des trois éviers pour nettoyer les casseroles et les poêles, contrôle de la température pour les aliments, entreposage des aliments et de l'équipement pour la manipulation des aliments, etc.);
- mettre en pratique et superviser les techniques propres au service sécuritaire et approprié des aliments, conformément aux normes et règlements pertinents (p. ex., contrôle de la température, rapidité du service, manipulation et plats et des ustensiles, etc.);
- mettre en pratique et superviser les pratiques exemplaires relatives à la préparation des aliments en grande quantité (p. ex., refroidissement adéquat);
- évaluer la qualité de la manipulation, de la préparation, du service, de l'apparence et du goût des aliments comparativement à des objectifs ou à des indicateurs de performance, à l'aide de diverses techniques d'évaluation (p. ex., mesures, vérifications, outils de suivi, sondages, entrevues, analyse des données, etc.)
- repérer les opérations nutritionnelles ou alimentaires ou encore les situations de service non conformes aux attentes minimales et prendre les dispositions appropriées;
- détecter et réagir de façon proactive aux dangers liés à la santé et à la sécurité au travail (p. ex., problèmes de sécurité liés aux équipements, renversement de liquide, risques de chute, de coupures et de brûlures, entrée de personnes non-autorisées, menaces, etc.), et consigner les situations problématiques selon le protocole en place;
- préparer et mettre en œuvre des plans d'action afin de régler les situations de non-conformité repérées par les inspecteurs du gouvernement;
- se garder à jour au sujet des pratiques exemplaires dans le domaine de la gestion de l'énergie, des déchets solides et de l'eau dans le cadre de la prestation de la gestion des opérations et des services alimentaires et de nutrition;
- appliquer les pratiques exemplaires en matière de compostage;
- définir des normes et des objectifs relativement aux services alimentaires et de nutrition afin de respecter les protocoles des organismes de réglementation;
- superviser la mise en assiette et la livraison des repas et des collations;

- mettre l’accent sur la qualité et l’apparence des aliments dans le cadre de la supervision de la préparation et du service des repas et des collations.

3. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

gérer les besoins nutritionnels de divers clients dans des milieux de soins et autres milieux de travail liés aux services alimentaires en collaboration avec des professionnels de la santé ou sous la direction de ces derniers.

Éléments de performance

- assumer les rôles et les responsabilités de son poste et respecter la structure hiérarchique de l'organisation;
- partager ses connaissances, ses aptitudes et son expérience afin d'établir des relations professionnelles basées sur la collaboration;
- obtenir et noter les antécédents d'un client en matière de régime alimentaire, d'alimentation et de nutrition grâce à des entrevues avec le client ou sa famille et avec ses prestataires de soins;
- effectuer des sondages afin de déterminer les préférences, les aversions, les habitudes alimentaires, la consommation habituelle d'aliments, etc.;
- adapter les soins nutritionnels des clients conformément aux régimes prescrits par le médecin ou aux plans nutritionnels mis au point par les diététistes autorisé(e)s;
- demeurer au courant des intolérances alimentaires de chaque client (p. ex., allergies, particularités culturelles, maladies, interactions médicamenteuses, etc.);
- utiliser les technologies de l'information appropriées pour enregistrer les renseignements concernant la nutrition et la santé du client et en faire le suivi;
- interpréter la terminologie, les acronymes et les abréviations de nature médicale les plus souvent utilisés dans les plans nutritionnels et les fiches médicales;
- mettre en pratique des connaissances de base de la psychologie et de la gérontologie;
- réviser et mettre en œuvre les plans nutritionnels des clients mis au point par les diététistes autorisés;
- documenter et mettre à jour les plans de soins et les fiches médicales des clients au besoin;
- analyser les fiches médicales des clients afin de repérer les pertes de poids et autres enjeux liés à l'alimentation ou à la nutrition et prendre les mesures appropriées au besoin;
- référer, lorsque nécessaire, les clients pour évaluation par le médecin, le diététiste autorisé ou d'autres membres de l'équipe interprofessionnelle de soins.

4. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

encourager les membres de l'équipe à travailler de manière professionnelle et éthique conformément aux normes du secteur d'emploi et de l'organisation, ainsi qu'aux normes juridiques.

Éléments de performance

- identifier les lois et règlements relatifs à la gestion et à la prestation de services d'alimentation et de nutrition dans divers milieux (p. ex., soins de santé de longue durée, hôpitaux, maisons de retraite, écoles, services traiteurs, secteur de la restauration, etc.);
- se conformer aux exigences de la loi relativement aux droits de la personne (p. ex., *Code des droits de la personne,* L.R.O. 1990, ch. H.19), ainsi qu'aux lois et règlements sur la collecte, l'utilisation et la divulgation des renseignements personnels (p. ex., *Loi sur la protection des renseignements personnels et les documents électroniques*, L.C. 2000, ch. 5, *Loi de 2004 sur la protection des renseignements personnels sur la santé*, L.O. 2004, ch. 3, Annexe A, *Loi sur la protection des renseignements personnels*, L.R.C. 1975, ch. P-21, *Loi sur l'accès à l'information et la protection de la vie privée*, L.R.O. 1990, ch. F.31, etc.);
- se maintenir au courant des changements apportés aux lois, règlements, normes et exigences relatifs aux critères d'accréditation et s'y adapter;
- se conformer aux codes d'éthique, aux normes et aux protocoles des associations professionnelles, des organisations et du secteur d'emploi en ce qui a trait à la conduite et à l'apparence (p.ex. SCGN);
- repérer les occasions d'apprentissage et en profiter pour accroître le professionnalisme et l'expertise en gestion des services alimentaires;
- analyser les situations en vue de prévenir les conflits d'intérêts susceptibles d'altérer l'impartialité ou le jugement professionnel;
- expliquer le rôle et les responsabilités des professionnels de la gestion des services alimentaires, tant à l'intérieur de l'équipe interprofessionnelle de soins de santé que relativement aux autres membres de l'équipe;
- se conformer aux normes et protocoles de l'industrie et de l'organisation relativement à la gestion et à la prestation professionnelles et éthiques des services alimentaires et de nutrition dans divers milieux (p. ex., soins de santé à long terme, hôpitaux, maisons de retraite, écoles, services traiteurs, secteur de la restauration, etc.);
- coopérer et partager l'information et l'expérience avec d'autres personnes afin de maximiser l'efficience et d'améliorer le service à la clientèle;
- promouvoir l'équité et l'inclusion au travail;
- traiter autrui avec courtoisie, respect et empathie;
- obtenir et maintenir les permis en matière de santé et de sécurité, les certifications ou formations appropriées au lieu de travail et aux rôles touchant les services alimentaires et de nutrition (p. ex., formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail

(SIMDUT), formation en premiers soins, certification de préposé à la manipulation des aliments, certification Smart Serve);

- suggérer des réponses appropriées aux questions et dilemmes relatifs à l'éthique au travail;
- appliquer les principes de responsabilité sociale des entreprises afin de travailler de façon à minimiser les impacts négatifs et à optimiser les avantages des points de vue social, environnemental et économique.

5. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

surveiller les tendances locales, nationales et internationales pertinentes, les technologies émergentes, les modifications apportées à la législation et les pratiques exemplaires afin d'améliorer la performance au travail et de guider la gestion et la prestation des services alimentaires et de nutrition.

Éléments de performance

- repérer les tendances, les enjeux, les technologies et la législation susceptibles d'avoir un effet sur la gestion et la prestation des services alimentaires et de nutrition dans divers milieux;
- suivre de près les modifications apportées aux législations, aux meilleures pratiques, aux règlements et aux exigences concernant les titres de compétences pertinents afin d'assurer sa conformité individuelle et celle de son service, et d'orienter les politiques et les processus;
- sélectionner et utiliser les outils de suivi et les sources de nouvelles appropriés afin de demeurer au courant des enjeux, des tendances et des meilleures pratiques touchant la gestion des services de nutrition et d'alimentation;
- établir un réseau de professionnels de l'alimentation, de la nutrition et de la santé afin de partager les connaissances et l'expertise, de demeurer à jour et de guider le développement professionnel;
- évaluer la fiabilité, la légitimité et la pertinence de l'information et des sources d'information;
- utiliser les avantages et les ressources découlant de l'adhésion aux associations professionnelles pertinentes pour demeurer au courant et guider le développement professionnel (p. ex., SCGN, etc.);
- participer aux débats éclairés sur l'impact et l'application des enjeux, des tendances, des technologies et de la législation sur la gestion et la prestation des services alimentaires et de nutrition;
- examiner les coûts et les avantages qu'entraînerait l'intégration de nouvelles technologies permettant de soutenir l'efficacité personnelle et organisationnelle;
- proposer des réponses aux enjeux et aux tendances susceptibles d'avoir un impact sur la gestion et la prestation des services alimentaires et de nutrition;
- proposer des occasions d'améliorer la gestion ou la prestation des services alimentaires et de nutrition grâce aux tendances et technologies émergentes.

6. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

offrir à la clientèle un service qui anticipe, respecte ou dépasse les attentes individuelles et est conforme aux normes et objectifs de l'organisation.

Éléments de performance

- établir et maintenir de bonnes relations avec la clientèle et mettre en pratique les compétences d'écoute active afin de connaître leurs besoins, leurs désirs et leurs attentes;
- répondre en temps opportun et de façon positive et adapter les priorités de façon à répondre aux demandes et aux besoins de la clientèle;
- mettre en pratique les compétences de résolution de conflits, faire preuve d'initiative, de tact et de diplomatie et offrir des solutions alternatives face aux problèmes et aux plaintes;
- demander de l'aide au besoin et trouver l'information nécessaire pour régler les questions et les situations et éviter qu'elles ne dégénèrent en problèmes;
- résoudre les problèmes liés au service à la clientèle en offrant des solutions conformes aux contraintes opérationnelles et financières;
- mettre à profit les connaissances du système de soins de santé (c.-à-d., son histoire, sa gouvernance, son cadre de réglementation, ses structures de soins et de financement) et des associations et organismes nationaux et internationaux de renom afin d'améliorer la communication avec la clientèle;
- respecter les exigences de la législation et de la réglementation concernant l'accessibilité du service à la clientèle, et notamment de la *Loi de 2005 sur l'accessibilité pour les personnes handicapées de l'Ontario*;
- utiliser une gamme de technologies de la communication avec compétence et de manière efficace (p. ex., courrier électronique, applications web d'audioconférence et de vidéoconférence, téléconférence, etc.);
- employer le format, le langage, l'étiquette, le ton ou le langage corporel appropriés à l'objet de la communication et au public visé (p. ex., les clients, les fournisseurs de soins, les collègues, les représentants du gouvernement, les fournisseurs, les médias, etc.);
- adapter le style de communication aux besoins des personnes présentant un handicap et veiller à ce que leurs besoins soient pris en compte.

7. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

contribuer à l'embauche, à l'encadrement, à la formation, à l'établissement des horaires, à la supervision et à la gestion de la performance du personnel du service, conformément aux pratiques exemplaires en matière de ressources humaines, de relations de travail, de santé et sécurité au travail ainsi qu'à celles de l'industrie en général.

Éléments de performance

- rédiger les offres d'emploi, examiner les candidatures, sélectionner les candidats appropriés et mener les entrevues pour les postes à combler;
- participer à l'évaluation des employés potentiels et la sélection des nouveaux employés du service;
- mettre à profit la connaissance du comportement organisationnel et des principes de gestion des conflits et des relations, de gestion de stress, du temps et des changements afin de maintenir de bonnes relations de travail;
- mettre en pratique et promouvoir l'équité, l'inclusion, la courtoisie et le respect dans toute interaction et communication avec le personnel et les collègues;
- faire preuve de proactivité dans la prévention et la résolution de problèmes liés aux conduites inappropriées (p. ex., harcèlement, discrimination, violence, etc.);
- mettre à profit les aptitudes et les qualités de leader pour soutenir l'encadrement, la formation, la supervision et la gestion de la performance du personnel du service, notamment en motivant, stimulant et reconnaissant la réussite des autres;
- préparer les ressources en matière d'orientation et offrir aux employés de la supervision et du soutien;
- mettre en pratique et se conformer aux législations relatives aux droits de la personne et aux normes en matière d'emploi (p. ex., le Code des droits de la personne, 1990, la Loi de 2000 sur les normes d'emploi, etc.) ainsi qu'aux exigences de la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT);
- cerner les besoins en matière de formation et préparer les ressources ou offrir des séances de formation à l'intention du personnel du service sur des sujets pertinents, notamment la nutrition clinique et les restrictions alimentaires, les protocoles d'hygiène et de salubrité relatifs à la manipulation et à la préparation des aliments, le contrôle des infections, les politiques et procédures en matière d'urgence, ainsi que la salubrité des aliments et les interactions entre les aliments;
- mettre à profit la technologie de l'information pour préparer et assurer la prestation d'une formation efficace et fournir des documents de référence connexes;
- utiliser les compétences propres aux domaines de l'administration, de la

documentation et de la technologie de l’information pour tenir un registre des renseignements des employés et pour revoir et maintenir les formulaires et les dossiers relatifs au personnel;

- planifier les horaires de façon à tenir compte des facteurs contractuels, réglementaires et opérationnels susceptibles d’avoir un impact sur les besoins en matière de personnel;
- prendre les mesures appropriées pour éviter les pénuries de personnel;
- encourager le personnel du service à communiquer de manière proactive tout problème éventuel;
- expliquer le processus de négociation collective ainsi que le rôle, les responsabilités, les avantages et les défis propres aux milieux syndiqués;
- se conformer aux politiques et procédures de l’organisation ou de la convention collective en ce qui a trait à la supervision et à la discipline progressive du personnel.

8. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

mettre en application les pratiques exemplaires du secteur d'activité et les contraintes financières, ainsi que les principes de responsabilité sociale et de durabilité environnementale pour effectuer la gestion des stocks et l'achat de biens et services.

Éléments de performance

- utiliser les outils et les techniques appropriées pour réaliser et consigner l'inventaire physique des biens en stock;
- faire la rotation des stocks conformément aux pratiques exemplaires de l'industrie afin de réduire les pertes (p. ex., principe du premier entré, premier sorti pour les aliments périssables, etc.);
- respecter les normes et les recommandations concernant l'entreposage des aliments périssables et non périssables, notamment le contrôle de la température, la date de péremption, le conditionnement ou l'emballage approprié, l'éloignement des matériaux dangereux ou des produits chimiques relativement aux aliments, le contrôle des insectes et animaux nuisibles, etc.;
- analyser les registres d'inventaire afin d'anticiper les besoins et prendre les décisions d'achat permettant de maintenir un niveau d'approvisionnement optimal;
- préparer les rapports d'analyse des écarts d'inventaire et prendre les mesures correctives afin de régler les problèmes de perte ou de gaspillage;
- utiliser les menus pour calculer les besoins en aliments et en équipements et guider la gestion de l'inventaire et les achats;
- repérer les modalités essentielles des ententes d'achat ou des contrats et expliquer leur application et leurs implications;
- utiliser les technologies de l'information appropriées pour gérer les inventaires et commander les aliments et les fournitures;
- vérifier les livraisons d'aliments et de fournitures en les comparant aux bons de commande ou aux factures et prendre les mesures correctives en cas d'inexactitude, de qualité ou de quantité incorrectes, de détérioration des aliments ou de préoccupations liées à la salubrité;
- communiquer de manière professionnelle avec les sous-traitants, les fournisseurs et les gens de métier lors de l'achat de biens et services;
- se rapporter aux règles, ressources et pratiques exemplaires pertinentes pour le système d'approvisionnement du secteur public;
- chercher des alternatives en fonction des critères pertinents et rédiger des propositions pour l'achat d'équipements à l'aide de modèles normalisés;
- contribuer à la réduction des coûts grâce à la prévention du gaspillage, au contrôle de l'inventaire, à la gestion des ressources et aux économies opérationnelles;
- faire l'acquisition, dans la mesure du possible, de produits, de biens et de

services alimentaires saisonniers, de provenance locale, issus de systèmes d'alimentation durables et du commerce équitable ou homologués comme étant sûrs pour l'environnement;

- prendre en compte l'impact sur la santé et sur l'environnement au moment de recommander l'achat d'équipements ou de fournitures.

9. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

contribuer à l'analyse des services et des opérations en matière de services alimentaires et de nutrition, ainsi qu'à la mise en œuvre et à l'évaluation des modifications, afin de favoriser l'amélioration continue.

Éléments de performance

- repérer les cibles, les objectifs, les jalons ou les principaux indicateurs de performance des services et des opérations en matière d'alimentation et de nutrition;
- établir les indicateurs appropriés permettant la surveillance et l'amélioration des opérations;
- contribuer à l'analyse des services et des opérations en matière de services alimentaires et de nutrition en employant les notions et les principes du « sans gaspillage » (lean principles);
- contribuer à l'analyse des services et des opérations en matière de services alimentaires et de nutrition en employant les principes de responsabilité sociale des entreprises et de durabilité environnementale;
- mesurer la performance des processus, des services et des opérations en matière d'alimentation et de nutrition à l'aide de divers outils, ressources et techniques d'évaluation analytique (p. ex., vérifications, outils de suivi, sondages, entrevues, analyse des données, etc.);
- appliquer les principes, outils et aptitudes en matière de gestion de projet pour soutenir l'analyse et l'amélioration continue des services et des opérations relatifs à l'alimentation et à la nutrition;
- effectuer une analyse des causes fondamentales pour cerner les problèmes dans la gestion et la prestation des services alimentaires et de nutrition et trouver des solutions possibles;
- analyser l'impact qu'auront sur le personnel les changements apportés aux services et aux opérations en matière d'alimentation et de nutrition et préparer et offrir de la formation et des stratégies de communication afin de faciliter leur mise en œuvre;
- offrir en temps opportun aux cadres et au personnel de première ligne des mises à jour régulières sur les projets;
- expliquer les raisons et les avantages des projets d'amélioration continue afin d'inciter le personnel de première ligne à les accepter;
- solliciter l'opinion et les idées des intervenants dans le cadre des projets d'amélioration continue et les prendre en considération;
- anticiper les problèmes pouvant surgir lors de la mise en œuvre de changements et préparer des plans de contingence;
- maintenir une attitude positive afin de soutenir la mise en œuvre et l'acceptation des changements apportés aux opérations et aux services alimentaires et de nutrition.

10. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

contribuer à la planification et à l'administration de budgets cadrant avec les objectifs de l'organisation et les exigences juridiques d'un département de services alimentaires et de nutrition.

Éléments de performance

- mettre en pratique les principes comptables et budgétaires élémentaires et analyser et interpréter des états financiers simples;
- évaluer les effectifs pour les services alimentaires et de nutrition en rapport avec les réglementations et les conventions collectives pertinentes;
- préparer une estimation des coûts de main-d'œuvre pour les cycles budgétaires à court et à long terme à partir des dossiers du personnel, du plan d'affectation du personnel, ainsi que des registres et des données financières;
- analyser les coûts de main-d'œuvre en vue de réaliser des économies;
- traiter les informations liées à la paie des employés du service de manière précise et en temps opportun, notamment la mise à jour des dossiers;
- maintenir la confidentialité et la sécurité des informations concernant les employés;
- utiliser les menus, y compris les menus pour les occasions spéciales, pour calculer les montants à inscrire au budget afin de combler les besoins en matière d'aliments et d'équipements;
- établir le prix des recettes, des repas, des collations et des menus;
- dresser les budgets du département des services alimentaires et de nutrition à l'aide des modèles standards et des données financières pertinentes;
- prévoir et contrôler les coûts opérationnels pendant le cycle budgétaire;
- analyser le coût des aliments en vue de réaliser des économies ou de faire face à la hausse des prix;
- préparer et interpréter les rapports sur les écarts budgétaires et élaborer des plans d'action en réponse aux constatations;
- calculer la valeur quotidienne des repas et réviser les menus au besoin en tenant compte des contraintes budgétaires.

11. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

sélectionner et utiliser les technologies de l'information et autres technologies propres au secteur d'activité pour améliorer sa performance au travail ainsi que la gestion et la prestation des services alimentaires et de nutrition.

Éléments de performance

- sélectionner et utiliser les applications et les outils appropriés pour mener à bien les tâches, notamment gérer le temps consacré à une tâche, organiser les dossiers et les horaires, faire le suivi des échéanciers, suivre la progression et l'achèvement des travaux, éviter le gaspillage et respecter le budget;
- utiliser les applications et les outils appropriés pour enregistrer et récupérer en temps opportun des informations pertinentes et exactes (p. ex., prendre les commandes de repas à l'aide d'appareils mobiles, utiliser les applications de bases de données sur le Web ou autres pour produire des menus et commander des aliments et des fournitures, etc.);
- adapter les connaissances et les compétences acquises en matière de technologies de l'information à des applications, plateformes et systèmes nouveaux ou différents (p. ex., paie, inventaire, achat, établissement des horaires, plans de soins, etc.);
- utiliser de façon efficace diverses plateformes technologiques et systèmes d'information actuels ou émergents;
- utiliser les applications en ligne, les applications de bases de données, les appareils mobiles et autres technologies de l'information appropriées pour réaliser la collecte et l'analyse des données et des renseignements sur la santé et la nutrition;
- utiliser les applications de tableurs, les applications de bases de données, les systèmes d'approvisionnement en ligne et autres technologies de l'information appropriées pour faciliter la collecte et l'analyse des données administratives et financières;
- utiliser les applications en ligne, les médias sociaux, les logiciels de présentation, les applications de traitement de texte et autres technologies de l'information appropriées pour faciliter la communication et la présentation aux intervenants des données et de l'information en matière de santé et de nutrition;
- utiliser les logiciels, les applications de traitement de texte, les médias sociaux et autres technologies de l'information appropriés pour faciliter la communication et la présentation aux intervenants des données et de l'information financières et administratives;
- utiliser de façon efficace l'équipement de cuisine commerciale et d'autres technologies pour faciliter la préparation des aliments et la prestation des services alimentaires et de nutrition;
- adapter les connaissances et les compétences culinaires et

technologiques en matière de cuisine commerciale à d'autres milieux et à de l'équipement différent;

- sélectionner et utiliser les technologies de cuisine commerciale susceptibles de réduire les pertes, d'améliorer l'efficacité énergétique ou d'améliorer la qualité de la préparation et du service des aliments.

12. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à:

promouvoir les services alimentaires et de nutrition et l'importance d'un mode de vie sain afin de soutenir les plans de marketing et le bien-être des clients.

Éléments de performance

- expliquer les fonctions et les sources des principaux éléments nutritifs, ainsi que l'impact de la préparation et du traitement sur ceux-ci;
- décrire le processus de digestion et le métabolisme dans le contexte de la gestion des services alimentaires et de nutrition;
- repérer les occasions de partager avec les personnes concernées de l'information en matière d'alimentation et de nutrition;
- fournir de l'information et organiser à l'intention des personnes concernées des séances d'information ou des ateliers sur des sujets touchants la nutrition et une vie saine (p. ex., un régime faible en sel, les restrictions concernant le sucre, l'importance de l'activité physique, etc.);
- utiliser les technologies et les applications appropriées pour planifier, préparer, dispenser et évaluer des activités visant à promouvoir la santé et le bien-être;
- appliquer les concepts clés du marketing à la mise en œuvre d'un plan ou d'une stratégie de marketing;
- cerner les occasions d'offrir des services alimentaires et de nutrition afin de contribuer aux efforts de marketing d'une organisation;
- partager l'information et travailler en collaboration avec d'autres services afin de soutenir les efforts de marketing d'une organisation;
- travailler en collaboration avec des équipes afin de soutenir la planification, la mise en œuvre et l'évaluation des stratégies de marketing des services alimentaires et de nutrition.

III. Les résultats d’apprentissage relatifs à l’employabilité

Toutes les personnes titulaires d’un diplôme du programme Gestion de la nutrition et des services alimentaires (Diplôme d’études collégiales de l’Ontario) doivent démontrer qu'elles ont atteint tous les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle, les résultats d’apprentissage relatifs à l’employabilité ainsi que les exigences de la formation générale.

Contexte

Les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité désignent les connaissances, habiletés et attitudes qui, sans égard au programme d'études ou à la discipline d'un apprenant, sont essentielles à la réussite professionnelle et personnelle ainsi qu'à l'apprentissage continu.

L'atteinte de ces résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité par les apprenants ainsi que par les personnes titulaires d’un certificat ou d’un diplôme des collèges d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario repose sur trois hypothèses fondamentales :

- ces résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité sont importants pour que chaque adulte puisse réussir dans la société d'aujourd'hui.
- nos collèges sont bien outillés et bien positionnés pour préparer les personnes titulaires d’un certificat ou d’un diplôme à atteindre ces résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité.
- ces résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité sont essentiels pour toutes les personnes titulaires d’un Certificat d'études collégiales de l'Ontario, d’un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario ou d’un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario de niveau avancé, qu'elles désirent poursuivre leurs études ou intégrer le marché du travail

Domaines des résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité

Les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité se rapportent aux six domaines essentiels suivants :

- la communication
- les mathématiques
- la pensée critique et la résolution de problèmes
- la gestion de l'information
- les relations interpersonnelles
- la gestion personnelle

Application et Mise en œuvre

Pour chacun des six domaines, il y a des domaines précis ainsi que des résultats d'apprentissage. Le tableau qui suit illustre la relation entre les domaines, les domaines précis et les résultats d'apprentissage que doivent atteindre les personnes diplômées de tous les programmes d'études postsecondaires menant à l'obtention d'un des titres de compétence susmentionnés.

Les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité peuvent être intégrés dans les cours de formation professionnelle ou de formation générale ou encore faire l'objet de cours distincts. Toutes les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme doivent démontrer de façon fiable l'atteinte de chacun des résultats d'apprentissage.

DOMAINES	**DOMAINES PRÉCIS :** ***Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme doivent démontrer leur capacité à :***	**RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE :** ***Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme ont démontré de façon fiable sa capacité à*** **:**
LA COMMUNICATION	• Lecture • Écriture • Communication orale • Écoute • Présentation d'informations • Interprétation visuelle de documents	*1. communiquer d'une façon claire, concise et correcte, sous la forme écrite, orale et visuelle, en fonction des besoins de l'auditoire;* *2. répondre aux messages écrits, oraux et visuels de façon à assurer une communication efficace;* *3. communiquer oralement et par écrit en anglais ;*
LES MATHÉMATIQUES	• Compréhension et application de concepts et raisonnement mathématiques • Analyse et utilisation de données numériques • Conceptualisation	*1. exécuter des opérations mathématiques avec précision;*

DOMAINES	**DOMAINES PRÉCIS :** ***Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme doivent démontrer leur capacité à :***	**RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE :** ***Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme ont démontré de façon fiable sa capacité à*** **:**
LA PENSÉE CRITIQUE ET LA RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	• Interprétation • Analyse • Évaluation • Inférence • Explication • Autorégulation • Pensée créative et innovatrice	*1. appliquer une approche systématique de résolution de problèmes;* *2. utiliser une variété de stratégies pour prévoir et résoudre des problèmes;*
LA GESTION DE L'INFORMATION	• Cueillette et gestion de l'information • Choix et utilisation de la technologie et des outils appropriés pour exécuter une tâche ou un projet • Culture informatique • Recherche sur Internet	*1. localiser, sélectionner, organiser et documenter l'information au moyen de la technologie et des systèmes informatiques appropriés;* *2. analyser, évaluer et utiliser l'information pertinente provenant de sources diverses;*
LES RELATIONS INTERPERSONNELLES	• Travail en équipe • Gestion des relations interpersonnelles • Résolution de conflits • Leadership • Réseautage	*1. respecter les diverses opinions, valeurs et croyances, ainsi que la contribution des autres membres du groupe;* *2. interagir avec les autres membres d'un groupe ou d'une équipe de façon à favoriser de bonnes relations de travail et l'atteinte d'objectifs;* 3. *affirmer en tant que Francophone ses droits et sa spécificité culturelle et linguistique;*

DOMAINES	**DOMAINES PRÉCIS :** ***Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme doivent démontrer leur capacité à :***	**RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE :** ***Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme ont démontré de façon fiable sa capacité à*** **:**
LA GESTION PERSONNELLE	• Gestion de soi • Gestion du changement avec souplesse et adaptabilité • Réflexion critique • Sens des responsabilités	*1. gérer son temps et diverses autres ressources pour réaliser des projets;* 2. *assumer la responsabilité de ses actes et de ses décisions.*

IV. La formation générale

Toutes les personnes titulaires d'un diplôme du programme Gestion de la nutrition et des services alimentaires (Diplôme d'études collégiales de l'Ontario) doivent démontrer de façon fiable qu'elles ont atteint les exigences relatives à la formation générale ainsi que celles des résultats d'apprentissage de la formation professionnelle et les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité.

Exigences

Les exigences en matière de formation générale dans les programmes d'études sont précisées dans le Cadre de classification des titres de compétence de la Directive exécutoire du Ministère (annexe A du Cadre d'élaboration des programmes d'études : directive exécutoire du ministère).

Bien que l'intégration de la formation générale soit déterminée localement pour les programmes d'études menant à un certificat ou à un Certificat d'études collégiales de l'Ontario, il est recommandé que les personnes titulaires du Certificat d'études collégiales de l'Ontario aient réalisé des apprentissages dans un cadre général en dehors de leur domaine d'études professionnelles.

Par ailleurs, les personnes titulaires d'un diplôme des programmes d'études menant à un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario, y compris le Diplôme d'études collégiales de l'Ontario de niveau avancé, doivent avoir réalisé des apprentissages leur permettant d'apprécier au moins une autre discipline en dehors de leur domaine d'études professionnelles et d'élargir leur compréhension de la société et de la culture au sein desquelles elles vivent et travaillent. À cet effet, les personnes titulaires d'un diplôme auront généralement suivi de 3 à 5 cours distincts, spécifiquement élaborés à l'extérieur de leur domaine d'apprentissage professionnel.

Cette formation sera normalement offerte par le biais de cours obligatoires et au choix.

But

La formation générale dans le réseau des collèges de l'Ontario a pour but de favoriser le développement de citoyens sensibilisés à la diversité, à la complexité et à la richesse de l'expérience humaine, ce qui leur permet de comprendre leur milieu et, par conséquent, de contribuer de manière réfléchie, créative et positive à la société dans laquelle ils vivent et travaillent.

La formation générale renforce les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité des apprenants, telles que la pensée analytique, la résolution de problèmes et la communication dans un contexte d'exploration de divers thèmes.

Thèmes

Les cinq thèmes suivants seront utilisés afin de fournir aux collèges des lignes directrices dans l'élaboration, la détermination et l'offre de cours de formation générale dans l’atteinte des exigences de la formation générale.

Vous trouverez ci-joint la raison d’être de chacun de ces thèmes tout en proposant également des sujets plus précis qui pourraient être explorés dans le cadre de chaque thème. Ces suggestions ne sont ni prescriptives, ni exhaustives. Elles servent à orienter la nature et la portée d'un contenu jugé conforme aux grands buts de la formation générale.

1. **Les arts dans la société**

Raison d'être :

La capacité d'une personne à reconnaître et à évaluer les réalisations créatives et artistiques est utile dans bien des aspects de sa vie. L'expression artistique étant une activité fondamentalement humaine qui témoigne de l'évolution culturelle plus globale, son étude accentuera la conscience culturelle et la conscience de soi de l'apprenant.

Contenu possible :

Les cours dans ce domaine devraient permettre aux apprenants de comprendre l'importance des arts visuels et créatifs dans l'activité humaine, les perceptions que se font l'artiste et l'écrivain du monde qui les entoure ainsi que les moyens par lesquels ces perceptions sont traduites en langage artistique et littéraire. De plus, ils devraient permettre aux apprenants d'apprécier les valeurs esthétiques servant à examiner des œuvres d'art et peut-être d'avoir recours à un médium artistique pour exprimer leurs propres perceptions.

2. **Le citoyen**

Raison d'être :

Pour que les êtres humains vivent de manière responsable et réalisent leur plein potentiel en tant qu'individus et citoyens, ils doivent comprendre l'importance des relations humaines qui sous-tendent les diverses interactions au sein de la société. Les personnes informées comprendront le sens de la vie en société de différentes collectivités sur les plans local, national et mondial; elles seront sensibilisées aux enjeux internationaux et à leurs effets sur le Canada, ainsi qu'à la place qu'occupe le Canada sur le grand échiquier mondial.

Contenu possible :

Les cours dans ce domaine devraient permettre aux apprenants de comprendre le sens des libertés, des droits et de la participation à la vie communautaire et publique. Ils devraient, en plus, leur inculquer des connaissances pratiques sur la structure et les fonctions des différents paliers de gouvernement (municipal, provincial et fédéral) au Canada et dans un contexte international. Ils pourraient également permettre aux apprenants de comprendre d'un point de vue historique les grandes questions politiques et leurs incidences sur les différents paliers de gouvernement au Canada.

3. Le social et le culturel

Raison d'être :

La connaissance des modèles et des événements historiques permet à une personne de prendre conscience de la place qu'elle occupe dans la culture et la société contemporaines. En plus de cette prise de conscience, les apprenants seront sensibilisés aux grands courants de leur culture et des autres cultures dans le temps; ils pourront ainsi faire le lien entre leurs antécédents personnels et la culture plus globale.

Contenu possible :

Les cours dans ce domaine traitent de grands thèmes sociaux et culturels. Ils peuvent également mettre en relief la nature et la validité des données historiques ainsi que les diverses interprétations historiques des événements. Les cours permettront aux apprenants de saisir la portée des caractéristiques culturelles, sociales, ethniques et linguistiques.

4. Croissance personnelle

Raison d'être :

Les personnes informées ont la capacité de se comprendre et de s'épanouir tout au long de leur vie sur divers plans. Elles sont conscientes de l'importance d'être des personnes à part entière sur les plans intellectuel, physique, affectif, social, spirituel et professionnel.

Contenu possible :

Les cours dans ce domaine portent principalement sur la compréhension de l'être humain, de son développement, de sa situation, de ses relations avec les autres, de sa place dans l'environnement et l'univers, de ses réalisations et de ses problèmes, de son sens et de son but dans la vie. Ils permettent également aux apprenants d'étudier les comportements sociaux institutionnalisés d'une manière systématique. Les cours répondant à cette exigence peuvent être orientés vers l'étude de l'être humain dans une variété de contextes.

5. La science et la technologie

Raison d'être :

La matière et l'énergie sont des concepts universels en sciences et indispensables à la compréhension des interactions qui ont cours dans les systèmes vivants ou non de notre univers. Ce domaine d'études permet de comprendre le comportement de la matière, jetant ainsi les bases à des études scientifiques plus poussées et à une compréhension plus globale de phénomènes naturels.

De même, les différentes applications et l'évolution de la technologie ont un effet de plus en plus grand sur tous les aspects de l'activité humaine et ont de multiples répercussions sociales, économiques et philosophiques. Par exemple, le traitement rapide de données informatiques suppose une interaction entre la technologie et l'esprit humain qui est unique dans l'histoire de l'humanité. Ce phénomène ainsi que les percées technologiques ont des effets importants sur notre façon de faire face à de nombreuses questions complexes de notre société.

Contenu possible :

Les cours dans ce domaine devraient mettre l'accent sur l'enquête scientifique et aborder les aspects fondamentaux de la science plutôt que les aspects appliqués. Il peut s'agir de cours de base traditionnels dans des disciplines comme la biologie, la chimie, la physique, l'astronomie, la géologie ou l'agriculture. En outre, des cours visant à faire comprendre le rôle et les fonctions des ordinateurs (p. ex., gestion des données et traitement de l'information) et de technologies connexes devraient être offerts de manière non appliquée afin de permettre aux apprenants d'explorer la portée de ces concepts et de ces pratiques dans leur vie.