Etude de cas

UE 42

Enseignant(s) responsable de l'UE : Pauline ETCHEBERRY
Autres enseignant·e·s de l'UE : Fabienne DEPOORTERE, Ekram MAIMOUNI, Aude DILLIS, Thierry DENIES

Année d'études	Bloc 3
Acronyme	DIU33EDC
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	18 h (Q1 13 / Q2 5)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & Quadrimestre 2
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	Néant
UE corequises	UE40 Activités d'intégration professionnelle III ; UE47 Activités d'intégration professionnelle IV

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI33EDC Etude de cas	18	4	NON

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **RE01** ARES. 1 S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:
- **RE04** ARES. 4 Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes:
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

Autres connaissances ou compétences prérequises

Etude de cas

UE2 Diététique générale
UE9 Technique culinaire
UE14 Diététique en food service
UE18 Diététique générale II
UE20 et UE31 diététique thérapeutique 1 et 2

UE21 Diététique générale III
UE24 communication, éducation à la santé et psychologie

UE32 Technique culinaire diététique
UE5 et UE26 hygiène I et II
UE38 diététique de l'enfant
UE43 communication pratique

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Etude de cas

Objectifs
L'objectif est de résoudre une « situation professionnelle » – une tâche concrète inhérente au métier de diététicien – à appréhender par transdisciplinarité des matières des unités déterminantes de la section.
L'étudiant doit être capable d'envisager la solution à la situation professionnelle par la valorisation de ses acquis d'apprentissage (voir connaissances pré-requises).
ETUDE DE CAS est une UE basée sur une démarche globale de soin en diététique d'un patient. Au travers de la gestion d'un cas l'étudiant passera par l'évaluation, le diagnostic diététique, l'intervention nutritionnelle et l'éducation alimentaire et/ou thérapeutique, visant à améliorer l'état nutritionnel, le confort ou la qualité de vie d'un patient, tout en envisageant une collaboration interdisciplinaire.
Contenu
Préparation à l'élaboration du dossier et à l'épreuve finale par la résolution de situations professionnelles sous formes d'ateliers en petits groupes

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Etude de cas

Exercices de mise en situation professionnelle en petits groupes Discussions, pratique avec les pairs

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Etude de cas

Résoudre une « situation professionnelle » – une tâche concrète inhérente au métier de diététicien – à appréhender par transdisciplinarité des matières des unités déterminantes de la section.
Envisager la solution à la situation professionnelle par la valorisation de ses acquis d'apprentissage (voir connaissances pré-requises).
Appliquer une démarche globale de soin en diététique d'un patient, au travers de la gestion d'un cas l'étudiant passera par l'évaluation, le diagnostic diététique, l'intervention nutritionnelle et l'éducation alimentaire et/ou thérapeutique, visant à améliorer l'état nutritionnel, le confort ou la qualité de vie d'un patient, tout en envisageant une collaboration interdisciplinaire.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Etude de cas : Normes de composition et poids moyens	sur le campus numérique	—
Etude de cas : Enoncés des exercices travaillés en classe	sur le campus numérique	—
Etude de cas : Les cours (présentations Power Point) des UE précitées (complétées des notes de cours par l'étudiant)	sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Aucune référence complémentaire renseignée.

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Janvier

Ensemble de l'UE

Examen oral	100 %	Type de questions : Questions ouvertes	Examen à livre : Livre fermé

Les étudiants qui sont dans les conditions pour passer l'examen oral en janvier doivent déposer leur dossier le 05/01/26 (mêmes modalités que session de juin et août).

Juin			
Ensemble de l'UE			
Examen oral	100 %	Type de questions : Questions ouvertes	Examen à livre : Livre fermé

Modalités de dépôt

L’étudiant doit déposer sur le Campus Numérique son dossier comprenant le PowerPoint de présentation orale.

Le dépôt doit impérativement être effectué **au plus tard le 18/05/2026 à 9h**.

Tout étudiant ayant respecté ce délai peut défendre oralement son cas patient.

Accès à la seconde épreuve

Lorsque la défense du cas patient est jugée suffisante, l’étudiant est admis à la **seconde épreuve**, composée de deux volets :

Volet écrit (1 h) : conception d’une fiche technique et élaboration d’un plat chaud valorisé sur le plan nutritionnel pour le patient.

Volet pratique en cuisine (1h) : réalisation du plat chaud dans le respect des règles d’hygiène, puis présentation et défense du plat devant le jury.

Conditions d’accès à la partie pratique en cuisine

Se présenter **30 minutes avant le début de l’épreuve** afin d’être en tenue dès le démarrage.

Porter une **tenue de cuisine adaptée, complète et propre**.

Respecter une **hygiène irréprochable** : cheveux attachés, ongles courts, absence de bijoux, etc.

Août			
Ensemble de l'UE			
Examen oral	100 %	Type de questions : Examen Oral	Examen à livre : Livre fermé

Modalités de dépôt

L’étudiant doit déposer sur le Campus Numérique son dossier comprenant le PowerPoint de présentation orale.

Le dépôt doit impérativement être effectué **au plus tard le 19/08/2026 à 9h**.

Tout étudiant ayant respecté ce délai peut défendre oralement son cas patient.

Accès à la seconde épreuve

Lorsque la défense du cas patient est jugée suffisante, l’étudiant est admis à la **seconde épreuve**, composée de deux volets :

Volet écrit (1 h) : conception d’une fiche technique et élaboration d’un plat chaud valorisé sur le plan nutritionnel pour le patient.

Volet pratique en cuisine (1h) : réalisation du plat chaud dans le respect des règles d’hygiène, puis présentation et défense du plat devant le jury.

Conditions d’accès à la partie pratique en cuisine

Se présenter **30 minutes avant le début de l’épreuve** afin d’être en tenue dès le démarrage.

Porter une **tenue de cuisine adaptée, complète et propre**.

Respecter une **hygiène irréprochable** : cheveux attachés, ongles courts, absence de bijoux, etc.