

Accompagnement BTS diététique

Atelier : Le mémoire du BTS diététique

La forme

Le fond

Exemple de grille de correction

#Ecole5.3

#OneTeamOneDream

#TeamWaouw



La forme du mémoire de stage :

- pour le texte : police Times New Roman ou Arial, double interligne, taille 12 ;
- pour les tableaux et les schémas, vous pouvez réduire la taille à 10 avec interligne simple. Ajouter un titre et la source
- Les marges sont de 3 cm du côté de la reliure, de 2 cm de l'autre côté et de 1,5 cm en haut et en bas.
- Il est conseillé de justifier le texte.

La forme du mémoire de stage :

- Le nombre de pages écrites sans compter les annexes sera de 70 pages maximum. Le nombre d'annexes est limité à 30 pages maximum. Le mémoire complet avec annexes ne doit pas dépasser 100 pages.
- Un effort de synthèse est apprécié par le jury. Il est conseillé de rédiger 50 pages afin d'avoir un mémoire final de 70 à 80 pages, annexes comprises.
- Il est recommandé d'imprimer le corps du mémoire en recto/verso.
- Par contre, il vaut mieux imprimer les annexes en recto, dans le but de confronter annexe et texte (regarder le texte et se reporter à l'annexe).
- Vous pouvez mettre des « en tête de page » : le titre de votre partie (« restauration collective », « cas pathologique 1 : insuffisance rénale », etc.).
- Rien ne doit être manuscrit

Le fond du mémoire :

- 1 page de présentation (= couverture)
 - nom, prénom, date de naissance, années de formation.
 - Ne surtout pas mentionner l'établissement de formation.
- 1 à 2 pages de sommaire
 - le sommaire des différentes parties (page 1 à page 70) avec les différents titres ;
 - le sommaire des annexes (page A1 à page A30), les nommer.

Le fond du mémoire :

- Les stages en restauration collective : 12-15 pages
 - présentation de la structure (lieu, public, liaison, etc.) ;
 - moyens humains (personnel, formation, organigramme, etc.), ;
 - moyens matériels (cuisine - plans obligatoires avec marche en avant, matériel, etc.) ;
 - gestion (stock, commandes, coût de vente, de revient, etc.) ;
 - hygiène et sécurité (plan, PMS, HACCP, etc.) ;
 - équilibre nutritionnel (1 grille GEMRCN, 1 chiffrage de 3 menus consécutifs à comparer aux RNP, etc.) ;
 - expérience personnelle, actions réalisées ;
 - conclusion éventuelle.

Le fond du mémoire :

- Les stages thérapeutiques : service diététique 1-2 pages + cas de malade 3 × 6-7 pages
 - Service diététique :
 - organisation du service, personnel, formation, rôles, répartition des tâches, fiche de poste (tâches), lien avec les autres professionnels, place dans la structure.
 - Cas pathologiques : choisir 3 cas au total, jamais 3 cas sur le même lieu de stage :
 - démarche de soin diététique dans son ensemble jusqu'aux objectifs et actions prévues ou effectuées et des éléments du suivi.
 - Si des documents ont été créés et utilisés, si des ateliers ont été créés et/ou menés, le faire apparaître dans votre mémoire. Ils peuvent être utilisés ou présentés au cours de votre soutenance.

Le fond du mémoire :

- Le stage à thème optionnel : 7-8 pages environ
 - justification du choix ;
 - secteur, établissement, lieu détaillé ;
 - activités avant (étapes de préparation) et pendant ce stage ;
 - réflexion pendant ou après (cheminement) ;
 - place d'un diététicien possible ;
 - ouverture éventuelle : l'ouverture peut être vers l'étude personnelle si celle-ci est en lien. Attention ça n'est pas du tout une obligation, juste une possibilité.

Le fond du mémoire :

- Étude personnelle en nutrition ou en diététique : 8-12 pages :
 - l'objectif et la justification du choix de l'étude ;
 - la méthode de travail utilisée ;
 - les résultats des travaux effectués ou la présentation des informations recueillies ;
 - éventuellement les perspectives d'utilisation ou de prolongement de l'étude.
- Glossaire/Lexique
 - C'est une page qui sera numérotée.
- Conclusion et remerciements



ANNEXE 7 : GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE E4 « PRÉSENTATION ET SOUTENANCE DE MÉMOIRE »

Cette grille est à imprimer en recto uniquement sur une feuille de format A3.

GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE E4-U4

L'une des finalités de cette épreuve est d'évaluer connaissances et compétences liées à l'enseignement d'environnement professionnel. Les contextes rencontrés et les activités menées dans chaque type de stage, peuvent constituer des supports pour cette évaluation. Il n'a donc pas été prévu dans cette grille d'item spécifique à cet enseignement, son évaluation se faisant par l'intermédiaire du niveau de maîtrise attribué à certains des items prévus pour chaque type de stage.

(Pour les parties « contenu et présentation », compléter les cases non grisées par des croix qui ne doivent pas être positionnées sur les limites entre deux cases).

La position de la croix détermine le nombre de points attribué pour l'item : 0, 1, 2 ou 3
(11 lignes à remplir de cette façon)

NOM DU CANDIDAT :

COSTIL Lucie

1. MÉMOIRE

1. Conformité du mémoire (nombre de pages : 70 pages maximum pour le corpus, mais 45 à 50 pages appréciées positivement pour l'effort de synthèse ; police Times New Roman ou Arial 12 ; 30 pages d'annexe maximum ; indication de l'origine des documents présentés (corpus et annexes) ;	
2. Qualité de la mise en forme et de la présentation (documents, schémas, références bibliographiques...)	25/3 points
3. Qualité de l'expression écrite (syntaxe, rédaction, orthographe).	2/4 points
Total 1 (mémoire) =	27/5

2. CONTENU (Écrit et oral)

Diversité de la réalité professionnelle (analyse des différentes activités observées ou exercées) : (24 points)	Non maîtrisé (0)	Insuffisamment maîtrisé (1)	Maîtrisé (2)	Bien-Maîtrisé (3)
En restauration collective sur l'ensemble des deux stages (/ 6 points) (3/6)				
Présentation et description des secteurs et du terrain professionnel Aspects relatifs à l'organisation des moyens humains et matériels, importance des techniques de gestion, de production et de distribution, respect des règles de l'équilibre nutritionnel, respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP), importance de la formation et de l'information des personnels des services alimentaires.			X	
Analyse et aptitude à proposer des solutions adaptées en tenant compte des contraintes structurelles de la collectivité présentation des actions possibles du diététicien		X		
En stage à thème optionnel (/ 6 points) (4/6)				
Démarche attendue				
4. Présentation du secteur et de l'objectif initial du stagiaire			X	
5. analyse de la place possible du diététicien.			X	
6. Activités exercées par le stagiaire : objectifs, méthodologie, analyse réflexive			X	
7.			X	



en stage thérapeutique (/ 12 points)	Non maîtrisé (0)	Insuffisamment maîtrisé (1)	Maîtrisé (2)	Bien Maîtrisé (3)
Place du diététicien dans l'une des structures thérapeutiques d'accueil : articulation de la fonction du diététicien avec celle des autres soignants			X	4
<i>Prise en charge diététique de trois cas de malades</i> 8. Mise en pratique de la démarche de soin diététique avec la prise en compte de tous les paramètres concernant le malade (anonymat, prescription médicale, goûts et environnement socioprofessionnel, culturel du malade...) 9. Réinvestissement des connaissances dans un contexte professionnel 10. Implication du stagiaire et aptitude à proposer des solutions adoptées				
cas n°1 <i>DNFD</i>			X	
cas n°2 <i>Digestion</i>				X
cas n°3 <i>Dénutrition</i>			X	
Étude personnelle en lien avec la nutrition ou la diététique (3 points)				
- intérêt de l'étude - qualité de la réflexion (rigueur de la démarche, utilisation ou approfondissement de connaissances) - méthodologie utilisée - exploitation des résultats ou des informations à des fins professionnelles.			X	
<i>Total 2 (contenu) =</i>			<i>18</i>	<i>/ 37</i>
3 – PRÉSENTATION ORALE DU MÉMOIRE ET SOUTENANCE				
	Non maîtrisé (0)	Insuffisamment maîtrisé (1)	Maîtrisé (2)	Bien Maîtrisé (3)
Qualité de la présentation orale (caractère synthétique, respect du temps, qualité des supports de communication éventuels, contenu en lien avec l'écrit...)				X
Qualité de la soutenance (réactivité, écoute, aptitude à l'argumentation, recul critique...)				X
<i>Total 3 (présentation) =</i>			<i>6</i>	<i>/ 6</i>
TOTAL GÉNÉRAL (total 1+ total 2 + total 3)			<i>225</i>	<i>225 / 40</i>
NOTE			<i>11,25</i>	<i>11,25 / 20</i>
APPRECIATION GÉNÉRALE: <i>Une excellente prestation orale. De bonnes connaissances théoriques et une prise de recul certaine.</i>				

A vous de réviser !



Annales