

SPÉCIALISATION EN DIÉTÉTIQUE SPORTIVE







SPÉCIALISATION EN DIÉTÉTIQUE SPORTIVE

ÊTRE SPÉCIALISÉ EN DIÉTÉTIQUE SPORTIVE, C'EST :

- Concevoir un schéma alimentaire équilibré adapté à l'individu et au sport pratiqué ;
- Conseiller dans le choix des compléments alimentaires destinés aux sportifs ;
- Évaluer les besoins nutritionnels quantitatifs et qualitatifs de toute personne pratiquant une activité sportive ;
- Collaborer avec l'équipe médico-sportive afin d'augmenter les performances sportives tout en promouvant un bon état de santé ;
- Participer à l'élaboration de nouveaux produits de l'effort ;
- Dispenser une information nutritionnelle aux entraîneurs et aux soigneurs ;
- Pratiquer une éducation nutritionnelle par groupe homogène de population de sportifs.

QUELS SONT SES DOMAINES D' ACTIONS ?

- Les collectivités ;
- Les clubs sportifs, les salles de fitness ou de culturisme ;
- L'industrie des produits diététiques ;
- La gestion des « espaces santé » ;
- Les centres de thermalisme, de thalassothérapie ;
- Les sportifs de haut niveau, amateurs ou atteints de pathologie.

APPRENDRE durant UNE ANNÉE d'étude pour obtenir le diplôme de SPÉCIALISATION EN DIÉTÉTIQUE SPORTIVE

Les autorités académiques peuvent exceptionnellement accorder des dérogations sur l'organisation des études de certains étudiants, notamment l'inscription à un programme comportant éventuellement moins de 30 crédits pour une année académique⁽¹⁾. Cette dérogation fait l'objet d'une convention avec les autorités académiques établie au moment de l'inscription, révisable annuellement. Ces dérogations ne peuvent être accordées que pour des motifs professionnels, sociaux ou médicaux dûment attestés. Cette disposition permet d'alléger le programme à suivre au cours d'une année académique pour les étudiants justifiant un tel besoin.

La spécialisation est accessible aux étudiant(e)s titulaires d'un diplôme de Bachelier en Diététique.

Année académique : 2019/2020

Bachelier de spécialisation en diététique sportive

Bloc : 1*

UNITES D'ENSEIGNEMENT	CREDITS	HEURES	PERIODE
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE			
Activités d'intégration professionnelle	23		Annuel
Séminaires et recherche appliquée		20	
Stages		400	
Activités sportives et physiologie	2		Q1
Activités sportives		30	
Anatomie		15	
Gestion et législation	2		Q2
Déontologie, législation sociale		15	
Gestion et comptabilité		15	
Hygiène alimentaire	1		Q1
Hygiène alimentaire		15	
Hygiène du sport	5		Q1
Hygiène et pathologie du sport		30	
Toxicologie et pharmacologie		30	
Législation alimentaire et compléments	5		Annuel
Législation alimentaire		15	
Technologie des compléments alimentaires		45	
Nutrition et diététique appliquée 1	12		Annuel
Biochimie appliquée		30	
Nutrition et diététique (pathologie)		45	
Nutrition et diététique (élite)		60	
Nutrition et diététique appliquée 2	3		Q2
Hygiène et pathologie du sport		15	
Sport		30	
Physiologie générale et sportive	4		Annuel
Physiologie générale et sportive		45	
Sciences humaines	3		Q1
Communication et éducation à la santé		30	
Psychologie sportive		15	
TOTAL	60	900	

* Pour connaître les prérequis des unités d'enseignement, consultez notre site www.hepl.be

(1) Les dates de début et de fin des quadrimestres sont les suivantes :

- 1^{er} quadrimestre : du 14 septembre au 31 janvier
- 2^e quadrimestre : du 1^{er} février au 30 juin
- 3^e quadrimestre : du 1^{er} juillet au 13 septembre

ASPECTS PRATIQUES



PRATIQUER LE MÉTIER

L'équipe pédagogique, composée d'enseignants expérimentés et de professionnels du secteur, s'attache à proposer un cursus adapté à la demande du milieu professionnel et à l'évolution scientifique et technique, en associant étroitement théorie et pratique. Le travail s'effectue par petits groupes, adoptant la pédagogie du concret (observations – réalisations).

La rencontre avec le futur terrain professionnel est organisée via des séminaires, des visites et **400 heures de stages** (suivi nutritionnel de sujets pratiquant des activités sportives physique de nature différente).

A la Haute École, un local de technologie culinaire comprend 8 cuisinettes dont chacune peut accueillir deux étudiants. Elles sont équipées d'une cuisinière et d'un four électriques, de meubles pourvus d'une batterie de cuisine et de platerie. Les étudiants disposent de petit et de gros matériel de cuisine. Le linge de cuisine propre est mis à leur disposition à chaque cours.

ACQUÉRIR DES COMPÉTENCES EN LIEN DIRECT AVEC LE TERRAIN

L'équipe pédagogique, composée d'enseignants expérimentés et de professionnels du secteur, s'attache à proposer un cursus adapté à la demande du milieu professionnel, en associant étroitement théorie et pratique.

Notre Haute École est soucieuse d'offrir aux futurs diplômés une compétence professionnelle directement opérationnelle sur le marché de l'emploi.

La HEPL développe (grâce aux stages, séminaires, visites, formations continues, projets de recherche...) des partenariats multiples avec les milieux professionnels.

Les étudiants, tout au long de leur cursus et quelle que soit leur section, peuvent recevoir une **information**, une **aide** ou un **soutien**. En effet, la HEPL veille particulièrement à assurer à ses étudiants une écoute attentive et à leur faciliter les contacts avec ses équipes pédagogiques et administratives : à la Haute École de la Province de Liège, les étudiants bénéficient d'un accompagnement complet et personnalisé, depuis leur accueil jusqu'à leur insertion dans la vie professionnelle.

RÉUSSIR

Le **SERVICE D'AIDE À LA RÉUSSITE (SAR)** vous propose différents outils pour soutenir votre projet d'études et ainsi vous aider à le faire aboutir :

- test de français ;
- remédiations en maîtrise de la langue française ;
- remédiations en langues, mathématiques, biochimie... ;
- tables de conversation (langues étrangères et français) ;
- ateliers de méthodologie des études ;
- manuels d'auto-formation ;
- tutorat pédagogique ;
- ateliers de gestion du stress.

Le SAR vous propose aussi, tout au long de l'année, des **ENTRETIENS INDIVIDUELS** pour vous aider à faire le point sur votre méthode de travail et **VOUS ORIENTER** vers les différentes aides que la Haute École met à votre disposition. Les deux premières semaines de septembre sont consacrées à des activités préparatoires. Modules au choix : méthodes de travail (mémorisation, planification, synthèse...), remises à niveau (math, langues, chimie...), auto-évaluation.

SERVICE D'AIDE À LA RÉUSSITE

Béatrice DOSERAY

Personne relais

+32 (0)478 58 12 60

beatrice.doseray@hepl.be

COMMUNIQUER

La Haute École met à disposition de ses étudiants et professeurs **L'ÉCOLE VIRTUELLE**, une **PLATEFORME INTERNET SÉCURISÉE** qui complète et prolonge la relation d'apprentissage et assure un rôle de communication tant pédagogique qu'administrative. Dès son inscription, chaque étudiant reçoit le code d'accès personnel qui lui permettra de naviguer sur cette plateforme virtuelle.

Grâce à ce véritable campus virtuel accessible via n'importe quelle connexion Internet, chacun est en mesure de communiquer avec tous.

Une boîte aux lettres électronique de 10 Go est opérationnelle pour chaque étudiant sous la forme prenom.nom@student.hepl.be ainsi qu'un espace de stockage en ligne de 25 Go.

BÉNÉFICIER D'INFRASTRUCTURES ADAPTÉES

La HEPL est attentive à fournir à tous ses étudiants un cadre de vie et un environnement de travail propices à leur formation et à leur épanouissement. Ils peuvent de la sorte profiter en son sein de ressources au carrefour des pédagogies et des métiers, avec notamment des **LABORATOIRES SPÉCIALISÉS**, ainsi que des **BIBLIOTHÈQUES** et **AUDITOIRES** équipés des **NOUVELLES TECHNOLOGIES** de l'information et de la communication.

Les étudiants disposent de plusieurs bibliothèques où ils peuvent consulter et emporter des publications et revues spécialisées. L'ensemble des travaux de fin d'études réalisés à ce jour par les étudiants peuvent y être consultés.

ÊTRE REPRÉSENTÉ

Le **CONSEIL DES ÉTUDIANTS** a comme mission principale de représenter l'ensemble des étudiants au sein des différents organes de la Haute École. Le CEHEPL (Conseil des Étudiants de la Haute École de la Province de Liège) soutient les projets qui ont pour objectif l'épanouissement culturel, social, sportif et intellectuel des étudiants de la HEPL.

CONSEIL DES ÉTUDIANTS DE LA HEPL

cehepl@student.hepl.be

RECHERCHER UN EMPLOI

La **CELLULE EMPLOI** est à votre disposition pendant et après vos études (possibilité de déposer votre CV, de consulter des offres d'emploi ou jobs d'étudiant...). De plus, la Cellule Emploi vous accompagne après l'obtention de votre diplôme via un réseau alumni (conférences, renseignements administratifs, examens du SELOR, formations continues, nouvelles spécialisations...).

CELLULE EMPLOI

Marylène WRONA

+32 (0)4 279 55 50

marylene.wrona@provincedeliege.be

ÊTRE ACCOMPAGNÉ DANS UN STATUT SPÉCIFIQUE

- a. Tout étudiant de la HEPL, répondant aux critères de déficience avérée, trouble spécifique d'apprentissage ou maladie invalidante, pourra bénéficier d'un plan d'accompagnement individualisé (PAI) via un aménagement raisonnable et nécessaire à sa situation dans l'organisation, le déroulement et l'accompagnement de ses études y compris les stages et les activités d'intégration professionnelle.

SERVICE INCLUSION

Cindy STEFANOVIC - cindy.stefanovic@hepl.be

- b. La Cellule « Sportif de Haut niveau » peut aider l'étudiant à mener de front et à bien une carrière sportive et ses études via un allègement ou des aménagements d'horaires.

CELLULE SPORTIF DE HAUT NIVEAU

Renaud MARTENS - renaud.martens@provincedeliege.be

- c. La Cellule « étudiant-entrepreneur » valorise, soutient et encadre l'étudiant qui souhaite obtenir le statut entrepreneur. Pour obtenir ce statut, il faut soit :
- avoir un projet d'entreprise à développer pendant les études ;
 - être en phase de démarrage ou de reprise d'une entreprise ;
 - être déjà fondateur ou dirigeant d'une entreprise.

CELLULE ETUDIANT-ENTREPRENEUR

Sophie PORTIER - sophie.portier@hepl.be

TROUVER UNE AIDE FINANCIÈRE

Le **SERVICE SOCIAL DES ÉTUDIANTS** a pour objectif de favoriser l'accès aux formations à un maximum d'étudiants et de promouvoir l'égalité des chances de réussite au cours des études. Il apporte également des réponses aux problèmes que peuvent rencontrer les étudiants dans leur vie quotidienne et au cours de leur parcours académique.

SERVICE SOCIAL DES ÉTUDIANTS DE LA HEPL

Place de la République française 1 - 4000 Liège

+32 (0)4 279 69 69 - hepl.servicesocial@provincedeliege.be

ÊTRE BIEN DANS SA TÊTE ET DANS SON CORPS

Le **SERVICE DE PROMOTION DE LA SANTÉ** est composé de médecins et d'infirmiers. Ceux-ci se consacrent non seulement aux bilans de santé des étudiants de première année, à la mise en ordre des vaccinations, mais aussi au développement de la qualité de vie et du bien-être à la Haute École, notamment au travers de projets santé.

SERVICE DE PROMOTION DE LA SANTÉ DE LA HEPL

pse.coordination@provincedeliege.be

L'**ASSOCIATION SPORTIVE DE L'ENSEIGNEMENT PROVINCIAL** propose aux étudiants de la HEPL de participer, entre autres, à des championnats et tournois de football en salle, basket-ball, tennis de table, football et volley-ball.

ASEP

asep.secretariat@provincedeliege.be

RESTAURATION : la plupart des sites de la Haute École disposent d'une cafétéria qui propose une petite restauration ou d'un restaurant qui présente chaque jour à midi, soit une formule « self-service », soit un plat du jour chaud et un menu en variante. A proximité des sites de la HEPL, on trouve également des sandwicheries, des restaurants et des brasseries qui offrent des repas de qualité à des prix raisonnables.

SE LOGER

LES ÉTUDIANTS DE LA HAUTE ÉCOLE ONT LA POSSIBILITÉ DE LOUER :

- soit une chambre dans un des internats provinciaux situés à proximité des différents sites de la Haute École ;
- soit un autre logement : kot, studio...

LES INTERNATS PROVINCIAUX

Habituellement, les internats sont ouverts du dimanche (20h) au vendredi (18h), à l'exception de l'internat de Seraing qui est également ouvert le week-end.

Tous les internats offrent des chambres individuelles équipées d'eau chaude et froide. Des douches, des salles TV et de détente, des kitchenettes sont également mises à disposition dans la plupart des internats.

Nos internats se situent à Seraing, Jemeppe, Liège, Herstal, La Reid et Verviers.

Toutes les informations sont disponibles sur notre site Internet :

www.hepl.be (onglet Services, Logement)

LES AUTRES POSSIBILITÉS DE LOGEMENT

Les secrétariats des étudiants disposent d'une liste de logements disponibles à proximité des sites de la Haute École (kots, studios, etc.).

Le **Centre J** répertorie et met à disposition les adresses de location. Il apporte aussi tous les renseignements utiles en matière de location (bail, assurance, caution...).

www.liege.be/jeunesse/centre-j

S'INSCRIRE

DROIT D'INSCRIPTION

Tous les étudiants sont tenus de verser un droit d'inscription aux cours (également appelé minerval), dont le montant est fixé par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Pour l'année académique 2019-2020, il s'élève, pour les études de niveau « Spécialisation », à :

■ 227,24 €.

CONTACT

SECRETARIAT DES ETUDIANTS

Pierre ZEEVAERT

+32 (0)4 279 77 41

pierre.zeevaert@provincedeliege.be

Marie TASIA

+32 (0)4 279 77 62

marie.tasia@provincedeliege.be

ADRESSE & ACCÈS

SPÉCIALISATION EN DIÉTÉTIQUE SPORTIVE

Haute École de la

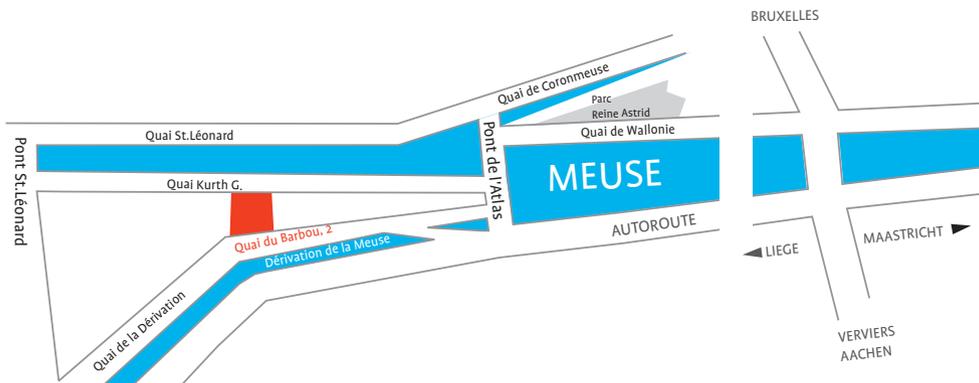
Province de Liège

Quai du Barbou 2

4020 Liège

Bus : arrêt « Bavière »

(lignes : 4-60-76)



Découvrez toutes nos formations sur

www.hepl.be

CONTACT

hepl@provincedeliege.be

04 279 55 20

 www.hepl.be

Editeur responsable : Province de Liège, place St Lambert 18A - 4000 Liège - PAO SPIC DCE Seraing

SPÉCIALISATION EN DIÉTÉTIQUE SPORTIVE

Haute Ecole de la Province de Liège

Siège social : Avenue Montesquieu 6 - 4101 Jemeppe-Sur-Meuse



PÔLE ACADÉMIQUE
LIÈGE-LUXEMBOURG

**HEPL**
Haute Ecole de la Province de Liège