

CHR Verviers East Belgium	
<u>DESCRIPTION DE FONCTION</u>	Sect. Contr. : PRM
	Année : 2011
	N° Fonction : 110
	Version : 2

TITRE DE LA FONCTION
DIETETICIEN EN CHEF (H/F)

1. La fonction de Diététicien en Chef

En concertation avec la Direction Médicale, le Diététicien en Chef assure la coordination et le développement du service diététique, dans un esprit pluridisciplinaire, ainsi que la réalisation des objectifs de nutrition définis.

2. Le contenu de la fonction

a) Sa position hiérarchique (organigramme) :

Le poste de Diététicien en Chef pour le Service de diététique se situe au niveau de l'organigramme de la Direction Médicale. Il dépend hiérarchiquement du Directeur Médical.

b) Les missions de la fonction :

Le Diététicien en Chef doit, en tenant compte des principes de fonctionnement de l'Institution, assurer les missions suivantes :

- En matière de gestion d'équipe
 - Gérer au quotidien le service de diététique :
 - Planifier les horaires de travail des membres de l'équipe ;
 - Répartir les tâches de chacun en collaboration avec les services hospitaliers ;
 - Organiser les consultations en coordination avec les médecins spécialistes ;
 - Organiser le dossier de diététique et la continuité des recommandations.
 - Animer l'équipe de diététique en veillant à la formation continue des membres.
- Dans le domaine de la diététique
 - Développer l'éducation permanente des patients (communication interne et externe) et collaborer avec les structures de soins à domicile ;
 - Elaborer une politique de formation interne à l'utilisation correcte de la nutrition entérale et des compléments alimentaires ;
 - Collaborer avec la cuisine en sous-traitance pour s'assurer du respect du cahier des charges et des contrôles de qualité et d'hygiène (HACCP) ;
 - Participer à l'élaboration du cahier de charge pour la cuisine interne ;
 - Elaborer le cahier de charge pour l'alimentation entérale et les compléments nutritionnels en collaboration avec le corps médical et/ou le Comité de Nutrition ;
 - Assurer la gestion des produits de diététique et la bonne utilisation dans les services.

c) Les compétences :

- **Les compétences génériques.:**

- Esprit d'équipe et collaboration ;
- Aptitude à la communication claire, transparente et, le cas échéant, convaincante ;
- Disponibilité, discrétion ;
- Rigueur ;
- Faculté d'innover et avoir le sens de l'initiative ;
- Etre ouvert à la formation continue ;
- Capacité d'écoute ;
- Capacité d'organisation du travail ;
- Avoir l'esprit didactique.

- **Les compétences pratiques.:**

- Posséder une expertise particulière et transversale dans le domaine des la profession paramédicale concernée.

- **Les compétences managériales.:**

- Aptitude à la gestion d'équipes.

3. Les modalités d'exercice

- a) **Grade** : Gradué Spécifique Responsable ;
- b) **Barème** : B4.1 ;
- c) **Horaire** : Flottant (variable), tel que prévu au règlement de travail.

4. Les conditions d'accès

En recrutement

- Etre titulaire d'un diplôme de gradué/bachelier en diététique ;
- Satisfaire à l'examen de sélection au niveau B4.1

En promotion

- Compter 3 ans d'ancienneté dans les échelles B1, B2, B3 ;
 - Satisfaire à l'examen de promotion au niveau B4.1
-