

<u>CHRV</u>	
<u>DESCRIPTION DE FONCTION</u>	Sect. Contr. : PRM
	Année : 2011
	N° Fonction : 111
	Version : 1

TITRE DE LA FONCTION

DIETETICIEN (H/F)

1. La fonction de Diététicien

Sous la responsabilité du Diététicien en Chef, le Diététicien exerce une profession paramédicale dont le rôle dans l'Institution est :

- d'aider la personne qui fait appel à ses connaissances à maintenir ou améliorer sa santé par une alimentation adaptée et ce en y intégrant les consignes médicales ;
- de surveiller et de contrôler la chaîne alimentaire depuis le choix des aliments jusqu'à leur consommation.

2. Le contenu de la fonction

a) Sa position hiérarchique (organigramme) :

Le poste de Diététicien se situe au niveau de l'organigramme de la Direction Médicale. Il dépend hiérarchiquement du Diététicien en Chef.

b) Les missions de la fonction :

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

- Entrer en contact avec le patient, réaliser une anamnèse et une évaluation de la situation nutritionnelle de celui-ci, donner son avis en terme de stratégie nutritionnelle dans le respect des règles diététiques et collaborer avec les équipes soignantes pour le suivi de l'alimentation du patient ;
- Etre la personne qualifiée et spécialement formée pour accomplir la surveillance et le contrôle des dispositions du cahier des charges à respecter en matière d'hygiène, de diététique et de qualité par le gestionnaire de la restauration dans l'Institution, au niveau :
 - du choix des produits alimentaires ;
 - de la qualité des marchandises réceptionnées dès leur livraison ;
 - des conditions de stockage des marchandises dans les différentes zones ;
 - des opérations de surgélation et de congélation ;
 - des productions en chaîne tant froide que chaude (en ce compris les températures) ;
 - de la qualité des bains de friture ;
 - du transport interne et externe ;
 - de l'entretien du matériel, en ce compris la vaisselle, et des locaux, ainsi que leur désinfection ;
 - de l'évacuation des déchets ;
 - des résultats des analyses bactériologiques des denrées alimentaires effectuées par le gestionnaire ;
 - des dates de péremption des produits.
- Effectuer ou faire effectuer, au besoin, des prélèvements et faire procéder aux analyses qu'il juge nécessaires par un laboratoire choisi par l'Institution ;

- Rendre compte au Diététicien en Chef des problèmes rencontrés et des non conformités ;
- Proposer des mesures de correction.

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 ;
- Avoir le sens de l'initiative.

3. Les modalités d'exercice

- a) **Grade** : Diététicien ;
- b) **Barème** : B1 ;
- c) **Horaire** : flottant (variable), tel que prévu au règlement de travail.

4. Les conditions d'accès

- Titulaire d'un graduat/baccalauréat en diététique.
- Satisfaire à l'épreuve de sélection.

5. Les atouts

- Expérience dans la fonction.