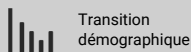


J1402

DIÉTÉTICIEN / DIÉTÉTICIENNE



Autres emplois décrits

• Diététicien / Diététicienne conseil

• Diététicien / Diététicienne nutritionniste

Définition

- Elabore le bilan diététique et réalise le suivi nutritionnel de personnes bien portantes ou de malades (patients hospitalisés, diabétiques, ...) selon la prescription médicale ou la demande individuelle.
- Conseille et informe les professionnels (de restauration, de santé, ...) sur la diététique et l'hygiène alimentaire.
- Peut contrôler la chaîne alimentaire en collectivité (de la conception des menus à la distribution des repas) selon la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Peut diriger un cabinet.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec le BTS de diététique ou le DUT Génie biologique option diététique.

Des formations complémentaires (nutrition et diététique de l'adulte, sport et nutrition, aliments et santé, sécurité alimentaire, ...) peuvent être requises.

Compétences

Savoir-faire

| | |
|------------------------|---|
| Conseil, Transmission | Accompagner des personnes dans la mise en oeuvre du programme nutritionnel |
| Soin | Cerner les habitudes alimentaires, antécédents médicaux, traitements des personnes et déterminer leurs besoins nutritionnels |
| | Mettre en place une démarche de soins diététiques |
| | Réaliser des soins auprès de patients alimentés par voie parentérale et/ou entérale |
| Conception | Pratiquer un suivi diététique |
| | Informier et sensibiliser en matière d'hygiène de vie, de prévention et de dépistage |
| | Concevoir ou faire évoluer des procédures, les protocoles en matière alimentaire (manipulation et conservation de denrées, liaisons chaudes/froides, ...) et en contrôler la conformité d'application |
| Prévention des risques | Détecter des situations à risques (troubles du comportement alimentaire, dénutrition, ...) et orienter les personnes vers un médecin, psychologue |

| | |
|--------------------------------|--|
| Logistique | Organiser un circuit alimentaire selon la réglementation en matière d'hygiène alimentaire |
| Gestion et contrôle | Réaliser des opérations comptables |
| Développement commercial | Réaliser des actions de suivi consommateurs |
| Recherche, Innovation | Administrer une enquête, un sondage |
| Communication | Développer et gérer des relations interpersonnelles |
| | Animer des commissions de menus |
| | Concevoir et mettre en place des actions d'éducation nutritionnelle (ateliers d'initiation au goût, semaine à thème) |
| Pilotage et maîtrise des coûts | Assurer la gestion administrative d'une activité |
| Production, Fabrication | Concevoir un menu |
| | Concevoir un menu selon une prescription médicale |
| | Adapter des menus selon les besoins d'une structure, les impératifs budgétaires et des spécificités du public |

Savoir-être professionnels




| | |
|--|--|
| | Être à l'écoute, faire preuve d'empathie |
| | S'adapter aux changements |

Savoirs

| | |
|----------------------|---|
| Domaines d'expertise | Affections cardiaques |
| | Allergies alimentaires |
| | Gérontologie |
| | Maladies métaboliques |
| | Pathologies digestives |
| | Pédiatrie |
| | Physiopathologie du comportement alimentaire |
| | Principes de nutrition et de diététique |
| | Psychologie |
| | Rééducation nutritionnelle |
| | Troubles du comportement alimentaire |
| | Étapes du développement de l'enfant |
| | |

| | |
|--------------------|---|
| Normes et procédés | Déséquilibre du poids |
| | Méthodes d'enquête épidémiologique et/ou alimentaire |
| | Prise de mesures anthropométriques (poids, indice de masse corporelle, ...) |
| | Production culinaire |
| | Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) |

Contextes de travail

| | | |
|---|---|--|
|  | Conditions de travail et risques professionnels | Au domicile d'un particulier |
| | | Déplacements professionnels |
|  | Publics spécifiques | Adolescents |
| | | Adultes |
| | | Enfants |
| | | Patients |
| | | Personnes âgées |
| | | Sportifs |
|  | Types de structures | Cabinet libéral |
| | | Établissement de restauration collective |

Secteurs d'activité

• Santé