RIASEC : Is

J1402
DIÉTÉTICIEN / DIÉTÉTICIENNE

Emploi réglementé

Autres emplois décrits

- Diététicien / Diététicienne conseil
- Diététicien / Diététicienne nutritionniste

Définition

Le diététicien est un professionnel de santé spécialisé en nutrition qui conseille et accompagne les individus pour équilibrer leurs habitudes alimentaires et améliorer leur santé.

- Élabore des plans nutritionnels personnalisés pour répondre aux besoins spécifiques
- Conseille les clients sur les choix alimentaires sains en intégrant la dimension psychologique, socio-économique
- Supervise et ajuste les plans alimentaires en fonction de l'évolution des besoins
- Participe à des campagnes de sensibilisation et d'éducation à la nutrition et collabore avec d'autres professionnels

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un Bac + 2.
Il est également possible de faire une Licence professionnelle en nutrition, alimentation, santé ou un Master en nutrition et sciences des aliments.

Certifications et diplômes :

- DUT génie biologique option diététique
- Licence pro mention métiers de la santé : nutrition, alimentation
- BUT spécialité génie biologique parcours diététique et nutrition
- BTS diététique
- BTS diététique et nutrition
- Master sciences, technologies, santé mention nutrition et sciences des aliments
- Master mention nutrition et sciences des aliments

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Management, Social, Soin

- Réaliser un diagnostic ou un bilan paramédical
- Mettre en place une démarche de soins
- Sensibiliser au bien-être mental et physique
- Sensibiliser aux bonnes pratiques d'hygiène et de santé
- Accompagner des personnes dans la mise en oeuvre du programme nutritionnel

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Proposer des plans alimentaires personnalisés
- Détecter des situations à risques (troubles du comportement alimentaire, dénutrition, etc.) et orienter vers les personnes compétentes

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Concevoir et mettre en place des actions d'éducation nutritionnelle (ateliers d'initiation au goût, semaine à thème)
- Etablir une relation de confiance et faciliter la communication avec la personne accompagnée
- Promouvoir des pratiques alimentaires saines
- Collaborer avec d'autres professionnels de santé
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Etablir des rapports détaillés sur les progrès du client

Développement économique

- Accueillir les clients et identifier leurs besoins spécifiques

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoir-faire secondaires

Management, Social, Soin

- Cerner les habitudes alimentaires, antécédents médicaux, traitements des personnes et déterminer leurs besoins nutritionnels
- Réaliser des soins diététiques
- Planifier des bilans de santé
- Pratiquer un suivi diététique
- Suivre un programme de nutrition adapté
- Evaluer les besoins nutritionnels individuels
- Offrir des conseils personnalisés sur la nutrition, l'exercice physique, la gestion du stress
- Suivre l'évolution de l'état de santé des patients
- Conduire une démarche d'éducation et de prévention pour la santé
- Aider à la préparation des repas équilibrés

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Concevoir un menu selon une prescription médicale
- Adapter des menus selon les besoins d'une structure, les impératifs budgétaires et des spécificités du public
- Préparer des repas équilibrés en respectant les régimes spécifiques
- Adapter les recettes pour des besoins spécifiques (allergies, régimes alimentaires, préférences)
- Organiser un circuit alimentaire selon la règlementation en matière d'hygiène alimentaire

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Créer une relation de confiance
- Développer et gérer des relations interpersonnelles
- Participer à des programmes de santé publique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Suivre les évolutions réglementaires en matière de sécurité alimentaire

Savoir-être professionnels

- Etre à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve d'autonomie
- Etre ouvert aux changements

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Domaines d'expertise

- Adaptation des régimes en fonction des conditions médicales
- Régimes alimentaires spécifiques
- Développement de programmes de prévention de l'obésité
- Education alimentaire pour différents groupes d'âge
- Troubles du comportement alimentaire
- Physiopathologie du comportement alimentaire
- Principes de diététique et de l'équilibre nutritionnel
- Rééducation nutritionnelle
- Suivi des progrès nutritionnels des clients
- Diététique
- Produits de bien-être et diététique
- Régimes alimentaires

Normes et procédés

- Prise de mesures anthropométriques (poids, indice de masse corporelle, ...)
- Déséquilibre du poids

Techniques professionnelles

- Planification de menus équilibrés
- Préparation et présentation d'ateliers sur la nutrition
- Techniques de communication pour consultations diététiques
- Principes de la diététique

Produits, outils et matières

- Utilisation d'équipements de mesure diététique
- Utilisation de logiciels de gestion des régimes Transition numérique

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public

Horaires et durée du travail

- Travail en journée

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Publics spécifiques

- Clientèle de particuliers

Statut d'emploi

- Profession libérale
- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Salarié secteur public

Types de structures

- Cabinet libéral
- Etablissement de santé

Secteurs d'activité

- Santé

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail