

J1402

DIÉTÉTICIEN / DIÉTÉTICIENNE

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 BTS diététique ou un DUT génie biologique option diététique.

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, Soins

- Réaliser un diagnostic ou un bilan paramédical
- Mettre en place une démarche de soins diététiques
- Evaluer les besoins nutritionnels individuels
- 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
- Promouvoir des pratiques alimentaires saines

Production, Construction, Qualité, Logistique

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

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
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Développement économique

- Collaborer avec d'autres professionnels de santé
- Accueillir les clients et identifier leurs besoins spécifiques

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Etablir des rapports détaillés sur les progrès du client

Savoir-faire secondaires

Management, Social, Soins

- 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
- 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
- Conseiller le patient sur la gestion du stress et de l'alimentation

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
- Planifier les repas en respectant les régimes alimentaires spécifiques
- Adapter les recettes pour des besoins spécifiques (allergies, régimes alimentaires, préférences)
- Organiser un circuit alimentaire selon la réglementation 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

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

Savoirs

Domaines d'expertise

- Adaptation des régimes en fonction des conditions médicales
- Connaissance des régimes alimentaires spécifiques
- Développement de programmes de prévention de l'obésité
- Education alimentaire pour différents groupes d'âge
- Evaluation des besoins nutritionnels individuels
- Troubles du comportement alimentaire
- Physiopathologie du comportement alimentaire
- Principes de nutrition et de diététique
- Rééducation nutritionnelle
- Suivi des progrès nutritionnels des clients
- Diététique
- Connaissance des 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
- Connaissance des 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



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