

J1402

DIÉTÉTIQUE

Autres emplois décrits

- Diététicien / Diététicienne
- 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	<p>Cerner les habitudes alimentaires, antécédents médicaux, traitements des personnes et déterminer leurs besoins nutritionnels</p> <p>Mettre en place une démarche de soins diététiques</p> <p>Réaliser des soins auprès de patients alimentés par voie parentérale et/ou entérale</p> <p>Pratiquer un suivi diététique</p>
Conception	<p>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</p> <p>Adapter des menus selon les besoins d'une structure, les impératifs budgétaires et des spécificités du public</p> <p>Concevoir un menu</p> <p>Concevoir un menu selon une prescription médicale</p>
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 administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité
Gestion et contrôle	Réaliser des opérations comptables
Relation client	Informier et sensibiliser en matière d'hygiène de vie, de prévention et de dépistage
Développement commercial	Réaliser des actions de suivi consommateurs
Recherche, Innovation	Administrer une enquête, un sondage
Communication	Concevoir et mettre en place des actions d'éducation nutritionnelle (ateliers d'initiation au goût, semaine à thème) Développer et gérer des relations interpersonnelles Animer des commissions de menus

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