	Fiche de poste Diététicienne en Restauration A 50 %		Référence : ref
			Date de création :
			Date d'application : date
			Version : ver
			Page 1 sur 3
Rédigé par : V.THOREL, C. Fonction : CSS 19/03/26	Vérfié par : Fonction : DS 19/03/26	Validé par : sign3 Fonction : fonct3 DateSign3	

1- Missions

Garantir le respect des normes d'hygiène alimentaire, de l'élaboration culinaire à l'assiette du consommateur (Normes HACCP)

Définir, contrôler et évaluer la qualité de l'alimentation servie en collectivité

Participer à l'approvisionnement des établissements

Dispenser des conseils nutritionnels

Développer des activités de prévention en Santé publique relevant du champ de la nutrition.

2- Missions et activités


Secteur d'intervention : Restauration

A. Management des équipes sous sa responsabilité

- Encadrement des hôtesse de restauration et participation à la gestion des équipes.

B. Collaboration avec le responsable de la restauration

- Participation à la gestion du plan de maîtrise sanitaire.
- Participation à la gestion du plan alimentaire, de l'éco-score au restaurant du personnel.
- Participation au respect de la loi EGALIM : Réflexion sur les approvisionnements alimentaires, les circuits courts, bio, le pourcentage de volumes d'achats des critères précédemment cités, le développement durable, les déchets alimentaires, leur revalorisation, l'usage des plastiques etc...
- Gestion de Datameal et paramétrage des menus, des allergènes.
- Binôme avec le responsable de la restauration pour la gestion des équipes.
- Binôme avec le responsable de la restauration pour la gestion des audits internes, les repas « fantômes », les enquêtes de satisfaction.
- Chargé(e) de la communication, de la diffusion de toutes les informations relatives à la restauration collective pour l'ensemble des établissements.
- Interlocuteur(trice) privilégié(e) pour l'ensemble des établissements y compris USLD Les Arbousiers, EHPAD Larrieu, HDJ Biganos et Arcachon pour toutes demandes alimentaires et/ou paramétrage de Datameal.
- Participation et supervision ponctuelle de certaines chaînes de montage des plateaux patients.
- Gestion documentaire autre : compte rendu de toutes les réunions institutionnelles et autres commissions de restauration

 <p>CENTRE HOSPITALIER D'ARCACHON</p>	<p>Fiche de poste Diététicienne en Restauration A 50 %</p>	Référence : ref
		Date de création :
		Date d'application : date
		Version : ver
		Page 2 sur 3

D. Actions collectives et éducatives

- Concevoir et animer des **ateliers nutritionnels collectifs ou individuels de nutrition thérapeutique** (équilibre alimentaire, prévention des carences, etc.).
- Participer à des **actions de prévention et d'éducation à la santé**.
- Adapter les contenus aux publics accueillis.

E. Travail en équipe pluridisciplinaire

- Participer aux **réunions de service, staffs, RCP et synthèses cliniques**.
- Travailler en collaboration étroite avec l'équipe soignantes et la restauration.

F. Qualité, prévention et institution

- Participer aux démarches **qualité et gestion des risques** dont le **Plan de Maîtrise Sanitaire**.
- Contribuer à l'élaboration de **protocoles et recommandations internes**.
- Participer à des actions de **formation et sensibilisation des équipes**.
- S'inscrire dans une démarche d'actualisation des connaissances professionnelles.
- Participation au comité de liaison alimentation nutrition (**CLAN**).
- Collaboration à des travaux de recherche et des APP (analyse de pratiques professionnelles).


3) Compétences requises

Compétences professionnelles

- Nutrition clinique et thérapeutique.
- Connaissances en addictologie (souhaité).
- Capacité d'évaluation nutritionnelle hospitalière.
- Connaissance des dispositifs hospitaliers et du parcours patient.
- Connaissance de la restauration collective et de la loi Egalim.

Compétences relationnelles

- Posture soignante, écoute, neutralité et non-jugement.
- Capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire.
- Adaptabilité à des situations cliniques complexes.
- Rigueur professionnelle et respect du secret médical.

	Fiche de poste Diététicienne en Restauration A 50 %	Référence : ref
		Date de création :
		Date d'application : date
		Version : ver
		Page 3 sur 3

4) Liens hiérarchiques et fonctionnels :

Hiéarchiques : La directrice des soins et cadre supérieur du service diététique.

Fonctionnels :

- Le médecin responsable de l'unité de soins
- Les cadres et personnels des unités de soins
- Le responsable hôtelier
- Le responsable restauration
- Les orthophonistes

5) Organisation du travail :

Du lundi au vendredi en poste du matin essentiellement : 9h00 – 12h30

6) Diplôme et formation :

- Diplôme de diététicien(ne) obligatoire.
- Expérience en milieu hospitalier et en restauration collective appréciée
- Formation en addictologie, ETP ou entretien motivationnel souhaitée
- Connaissance des logiciels Datameal et/ ou Hestia appréciée

7) Référentiels :

- Répertoire des métiers de la fonction publique hospitalière.
- Décret N°71-879 du 22/10/1971 rappelant les missions des diététiciennes dans les établissements de soins publics.
- Loi n°86-76 du 17/01/1986 qui insère dans le code de la santé publique le titre de « profession diététicien ».
- Décret n°89-609 du 1/09/1989 intégrant les diététiciens aux personnels de rééducation publique hospitalière.
- Décret n°89-613 du 5/04/1990 portant sur statut particulier des personnels médicot techniques de la fonction publique hospitalière.
- Loi 2007-127 du 30/01/2007 donnant un cadre juridique à la profession diététicien : le diététicien est reconnu comme professionnel de santé à part entière.
- Décret n°2011-746 du 27 juin 2011 portant statuts particuliers des corps des personnels de rééducation de la catégorie B de la fonction publique hospitalière.