



FICHE DE POSTE DIÉTÉTICIENNE



1) IDENTIFICATION

Fonction : Diététicien nutritionniste

Code métier et nom du métier : 05L10 - Diététicienne

Grade :

Classe normale

Classe supérieure

Service : Tous services de soins de l'hôpital

Liaisons :

Liaison hiérarchique directe :

- Direction des Soins
- Cadre de santé (Direction des soins)

Liaison fonctionnelle :

- Médecins
- Equipe de restauration (Le Vésinet et CH de Versailles)
- Cadres de santé, équipes soignantes
- Direction Achats et Logistiques (DAL)
- Autres interlocuteurs des services techniques, logistiques...

2) PRESENTATION DU CONTEXTE D'EXERCICE

Poste de diététicienne à pourvoir à 50% pour le service USLD (Unité de Soins de Longue Durée) et soins Prolongés Complexes (USPC) qui s'installe dans un nouveau bâtiment prochainement, avec structure et locaux modernes (capacitaire 54 lits).

La diététicienne interviendra sur l'ensemble de l'établissement pour les problématiques transversales et la collaboration avec ses collègues diététiciennes (2 temps partiels).

3) MISSION GENERALE ET RESPONSABILITES

La diététicienne élabore un diagnostic diététique et prévoit les modalités de la mise en œuvre des soins diététiques, de l'éducation et de la prévention diététiques, intégrés dans un programme de soin global. Elle adapte l'alimentation et conseille une personne ou un groupe afin d'améliorer son état nutritionnel ou préserver la santé. Elle travaille sur les prescriptions médicales et intervention métiers adaptées respectant la réglementation.

4) ACTIVITES PRINCIPALES

1) Responsabilité thérapeutique

- Recueil d'information concernant l'état nutritionnel et les habitudes alimentaires des patients
- Réalisation et suivi des bilans à l'entrée de chaque nouveau résident
- Renseigner le régime et les besoins alimentaires dans le logiciel repas
- Transmissions orales et écrites des informations auprès des équipes
- Présence régulière au moment des repas
- Mise en place d'actions d'éducation nutritionnelle
- Réadaptation des compléments alimentaires si nécessaire
- Pour le SLD, un point nutrition est fait une fois par mois avec le médecin
- Participation aux synthèses et staffs pluridisciplinaires
- Participation à l'organisation de certaines animations et repas à thèmes
- Entretien avec la famille en cas de besoin
- Préparation du retour à domicile ou sortie vers une autre structure
- Gestion du stock des compléments alimentaires et autres produits stockés dans les unités

2) Responsabilité technique

a) Restauration

- Participer à la commission des menus, collaboration avec les responsables restauration
- Elaboration des menus sur la base d'un plan alimentaire avec un cycle de 4 semaines (hiver et été) ; prendre en compte les besoins spécifiques des patients à l'HLV
- Intervention à la cuisine et à l'allotage (lieu de constitution des plateaux repas) pour le suivi des actions mises en place
- Contrôle du respect des fiches techniques et des grammages
- Edition des cartes repas et validation des remplacements en cas de manque de produits afin de préparer l'allotage.
- Validation des fiches techniques de la restauration
- Possibilité d'organisation des tests de dégustation de produits avec différents participants (soignants, cuisiniers, patients) afin de les sélectionner
- Réponses données aux Fiches d'Evènements Indésirables qui concernent le service diététique (Blue Medi)
- Rencontre des représentants de produits diététiques

3) Responsabilités institutionnelles

a) Projets

- Participation aux projets du CLAN (semaine du goût, journée prévention dénutrition)
- Participation aux projets de l'hôpital

b) Formation

- Formation et information des personnels responsables de la gestion des commandes des repas auprès des patients (mouvements, choix des patients, etc.)
- Formation de sensibilisation du personnel de cuisine à l'alimentation hospitalière
- Encadrement des stagiaires en diététique (2ème année)

c) Utilisation du système informatique de gestion des repas

- Suivi de l'évolution du logiciel et paramétrages des mises à jour
- Suivi et mises à jour des différents menus spécifiques aux services
- Utilisation des logiciels HM et Datameal

5) QUALIFICATION, COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

Qualification : le BTS diététique et le DUT biologie appliquée, option diététique

Compétences requises :

- Connaissances profil patients/résidents de longue durée
- Connaissances informatiques : Word, Excel
- Connaissances/ Maitrise du logiciel de gestion des repas

Connaissances et formations associées

- Prise en charge des troubles de la déglutition
- Dénutrition chez la personne âgée
- Prise en charge des patients atteints de cancer

Qualités requises :

- Intérêt pour la prise en charge et le suivi des personnes âgées ou porteuse de handicap
- Capacité à travailler en équipe pluri professionnelle
- Capacité de synthèse et de rédaction
- Capacité d'adaptation et de polyvalence
- Esprit d'initiative

6) CARACTERISTIQUES DU POSTE

- Lieu d'exercice à l'hôpital du Vésinet
- Quotité de travail : 50%
- Organisation du temps de travail selon le protocole en vigueur
- Congés : 25 CA et 9 RTT

Rédaction : Direction des soins

Date de création : 09/08/2021

Date de mise à jour : 26/01/24