

Appellations

- ☐ Diététicien / Diététicienne
- ☐ Diététicien / Diététicienne nutritionniste
- ☐ Diététicien / Diététicienne conseil

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 métier

Cet emploi/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.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce en cabinet ou au sein d'établissements de soins, de collectivités, d'entreprises de restauration, ... en relation avec différents intervenants (personnels de restauration, soignants, service d'hygiène, ...).

Elle peut varier selon le secteur (restaurant scolaire, restaurant d'entreprise, cabinet, hôpital, ...) ou le public (sportifs, personnes âgées, ...).

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prendre en compte les habitudes alimentaires, antécédents médicaux, traitements des personnes et déterminer leurs besoins nutritionnels <input type="checkbox"/> Accompagner les personnes dans la mise en oeuvre du programme nutritionnel <input type="checkbox"/> Elaborer des menus selon la prescription médicale ou les besoins individuels et informer le personnel de cuisine <input type="checkbox"/> Informer et sensibiliser en matière d'alimentation, d'hygiène de vie et de prévention des risques (allergies, obésité, maladies cardio-vasculaires, ...) <input type="checkbox"/> Réaliser le suivi diététique et échanger des informations avec différents intervenants (équipe soignante, éducative, ...) <input type="checkbox"/> Détecter des situations à risques (troubles du comportement alimentaire, dénutrition, ...) et orienter les personnes vers un médecin, psychologue, ... 	Is S Si Se S Is	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eléments de base en psychologie <input type="checkbox"/> Physiopathologie du comportement alimentaire (conduites alimentaires, ...) <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP- <input type="checkbox"/> Techniques de production culinaire <input type="checkbox"/> Techniques de rééducation nutritionnelle <input type="checkbox"/> Prise de mesures anthropométriques (poids, indice de masse corporelle, ...)

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
Mettre en place une démarche de soin diététique lors de : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Affections cardiaques (hypertension, maladies cardio vasculaires, ...) <input type="checkbox"/> Allergies alimentaires <input type="checkbox"/> Déséquilibre du poids (surcharge pondérale, obésité, ...) <input type="checkbox"/> Maladies métaboliques (diabète, ...) <input type="checkbox"/> Pathologies digestives <input type="checkbox"/> Troubles du comportement alimentaire (anorexie, boulimie, ...) 	Rs Rs Rs Rs Rs Rs	
<input type="checkbox"/> Concevoir ou adapter des menus selon les impératifs budgétaires de la structure de restauration collective et les spécificités du public (âge, régimes alimentaires, ...)	Is	
<input type="checkbox"/> Mettre en place un circuit alimentaire (achat de denrées, préparation et distribution des repas, ...) au sein d'une structure	C	
<input type="checkbox"/> Elaborer 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	Ir	
<input type="checkbox"/> Concevoir et mettre en place des actions d'éducation nutritionnelle (ateliers d'initiation au goût, semaine à thème, ...)	S	
<input type="checkbox"/> Effectuer le suivi administratif et comptable d'une structure	C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative
Mener des actions : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Animation de commissions de menus <input type="checkbox"/> Participation à des instances (Comités de Liaison Alimentation Nutrition -CLAN-, ...) <input type="checkbox"/> Réalisation d'enquêtes (épidémiologiques, alimentaires, ...) <input type="checkbox"/> Suivi consommateurs 	Sr S Ic E	
Effectuer des soins diététiques auprès de : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Adultes <input type="checkbox"/> Curistes <input type="checkbox"/> Enfants, adolescents <input type="checkbox"/> Patients alimentés par voie parentérale et/ou entérale <input type="checkbox"/> Patients hospitalisés <input type="checkbox"/> Personnes âgées <input type="checkbox"/> Sportifs 	Si Si Si Si Si Si Ir	<input type="checkbox"/> Etapes du développement de l'enfant <input type="checkbox"/> Eléments de base en gériologie <input type="checkbox"/> Eléments de base en pédiatrie

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Cabinet médical <input type="checkbox"/> Collectivité territoriale <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Etablissement médical (hôpital, clinique, ...) <input type="checkbox"/> Infrastructure sportive <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité		<input type="checkbox"/> Au domicile de particulier <input type="checkbox"/> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
J1402 - Diététique <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1405 - Conseil en information médicale <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
J1402 - Diététique <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
J1402 - Diététique <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	H2502 - Management et ingénierie de production <input type="checkbox"/> Diététicien / Diététicienne chef de produit en fabrication industrielle
J1402 - Diététique <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	K1205 - Information sociale <input type="checkbox"/> Chargé / Chargée d'éducation pour la santé
J1402 - Diététique <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle <input type="checkbox"/> Formateur / Formatrice de formation paramédicale

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
J1402 - Diététique <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	J1502 - Coordination de services médicaux ou paramédicaux <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
J1402 - Diététique <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	K1103 - Développement personnel et bien-être de la personne <input type="checkbox"/> Toutes les appellations