

Fiche-métier

Description du métier

Intitulé du métier :

Diététicien nutritionniste

Secteur(s) professionnel(s) :

Centre hospitalier, restauration collective, libéral

Définition :

L'alimentation est un vecteur important de bonne santé. Au-delà du suivi des pathologies (diabète, insuffisance rénale, prise de poids...), le rôle du diététicien en EHPAD est surtout de veiller à ce que chaque résident bénéficie d'une alimentation adaptée à ses besoins nutritionnels.

Les besoins nutritionnels changent avec l'avancée en âge ; le diététicien s'assure que les repas fournis par l'EHPAD sont adaptés à la population.

Aussi, de nombreux facteurs limitent la prise d'une alimentation ordinaire (trouble de la mastication, de la déglutition, de digestion, d'absorption, démences, anorexie...). Le diététicien intervient dans le dépistage des troubles et leur prise en soin. Le but est d'assurer aux résidents une alimentation personnalisée adaptée qui lui permette de maintenir son état de santé tout en prenant plaisir à table.

Enfin, la prévention a aussi toute sa place, même avec le public accueilli en EHPAD

Accès au métier (formation, diplômes) : Baccalauréat scientifique

Brevet de Technicien Supérieur « Diététique »

Diplôme Universitaire « Biologie option diététique »

Où l'exercer ?

Centre hospitalier, en ville, en restauration collective (restaurant scolaire ou d'entreprise), en EHPAD, en cuisine centrale, direction des services vétérinaires, associations et collectivités locales...

Quel statut ? Fonctionnaire en centre hospitalier, en contrat à durée déterminée sur certaines missions ou indéterminées, en libéral

Évolution professionnelle : cadre diététicien

Centre(s) d'intérêt : alimentation, nutrition, agronomie, écologie/impact environnemental, santé, physiopathologie...

Activités et compétences

Conseil et éducation thérapeutique des résidents et des familles

Réalisation de diagnostics diététiques

Mise en œuvre du soin diététique en lien avec le résident, son entourage et les professionnels concernés

Elaboration de plan alimentaire, validation des menus, déclinaison en régimes spécifiques

Animation de commission restauration et mise en œuvre des actions d'amélioration

Lien entre équipe cuisine et équipe de soin

Conseil et formation des professionnels de l'EHPAD

Identification, recensement des besoins et attentes des résidents

Veille et recherche professionnelle