



## Diététicien(ne)

**Famille :** SOINS  
**Sous-famille :** Soins de rééducation  
**Code métier :** 05110

### ▶ Information générale

#### Définition :

Elaborer un diagnostic diététique et les modalités de la mise en oeuvre des soins diététiques, de l'éducation et de la prévention diététiques, intégrés dans un programme de soin global.  
Adapter l'alimentation et conseiller une personne ou un groupe afin d'améliorer ou préserver la santé.

#### Autres appellations :

Diététicien(ne)-nutritionniste

#### Prérequis réglementaires pour exercer le métier :

BTS diététique  
DUT biologie appliquée, option diététique

### ▶ Activités

- Accueil, encadrement et accompagnement pédagogique de personnes (agents, étudiants, stagiaires, etc.)
- Conseil et éducation thérapeutiques, relatifs à son domaine d'activité
- Élaboration du plan alimentaire en vue de la réalisation du cahier des charges de la restauration
- Établissement des menus
- Formation et information de nouveaux personnels et de stagiaires
- Gestion des ressources humaines, administratives et comptables
- Identification, recensement des besoins et des attentes des patients, spécifiques à son domaine
- Information et conseil auprès des personnels / utilisateurs / usagers, relatif au domaine d'activité
- Lancement, suivi et contrôle des orientations nutritionnelles définies par le comité de liaison alimentation nutrition
- Mise en ?uvre du soin diététique en lien avec la personne, son entourage et les professionnels concernés
- Recherche appliquée à l'alimentation et la nutrition humaine
- Rédiger un plan de soin diététique en lien avec la personne, son entourage et les professionnels concernés
- Veille et recherche professionnelle

### ▶ Savoir-Faire

- Communiquer et conduire une relation dans un contexte d'intervention
- Concevoir et mettre en ?uvre un plan de soin diététique
- Conseiller le patient et son entourage dans le cadre du projet personnalisé du patient
- Coopérer avec d'autres professionnels
- Élaborer des menus, composer des repas
- Élaborer et conduire une démarche d'intervention en santé publique : prévention, dépistage et éducation thérapeutique
- Élaborer et formaliser un diagnostic santé de la personne, relatif à son domaine de compétence
- Évaluer la qualité de l'alimentation et de ses apports nutritionnels
- Évaluer les pratiques professionnelles de soins dans son domaine de compétence

- Former et informer des professionnels et des personnes en formation
- Gérer une structure et ses ressources
- Mettre en œuvre une démarche qualité dans différents contextes professionnels
- Rechercher, traiter et produire des données professionnelles et scientifiques

## ▶ **Connaissances requises**

Description	Niveau de connaissance
Communication et relation d'aide	Connaissances opérationnelles
Comportement alimentaire	Connaissances approfondies
Diététique	Connaissances approfondies
Éducation santé	Connaissances opérationnelles
Éthique et déontologie professionnelles	Connaissances opérationnelles
Médicales générales et/ ou scientifiques	Connaissances approfondies
Méthodes de recherche en soins	Connaissances générales
Psychologie générale	Connaissances générales
Qualité	Connaissances générales
Santé publique	Connaissances générales

### **Connaissances opérationnelles :**

Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.

### **Connaissances approfondies :**

Connaissances théoriques et pratiques approfondies dans un champ donné. Maîtrise des principes fondamentaux du domaine, permettant la modélisation. Une partie de ces connaissances sont des connaissances avancées ou de pointe. Durée d'acquisition de 2 à 4/ 5 ans.

### **Connaissances générales :**

Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.

## ▶ **Informations complémentaires**

### **Relations professionnelles les plus fréquentes :**

- Médecins pour la démarche nutritionnelle et les prescriptions de régimes
- Personnels paramédicaux des services de soin pour la démarche nutritionnelle
- Personnels de restauration pour la commission menu, l'élaboration et la mise en application du cahier des charges et l'élaboration des menus
- Laboratoires et fournisseurs de produits alimentaires / diététiques pour l'information sur les produits diététiques de nutrition orale et entérale, de leur utilisation et du matériel utilisé
- Services économiques et Pharmacie, pour l'optimisation des coûts/qualité
- Services économiques pour les commandes de produits diététiques, personnel de magasin
- Cadres de santé pour l'organisation du travail et le suivi des patients, directeurs des services économiques

### **Nature et niveau de formation pour exercer le métier :**

- BTS de diététique ou DUT biologie appliquée option diététique
- Génie en biologie, option diététique

### **Correspondances statutaires éventuelles :**



Diététicien

**Passerelles :**

Formateur des professionnels de santé

Coordinateur de parcours en santé

Encadrant d'unité de soins et d'activités paramédicales