

## Fiche de poste

### DIETETICIEN(NE) de l'UTNC

#### 1. Identification du poste

<b>Fonction</b>	Diététicien(ne)
<b>Service</b>	UTNC
<b>Pôle</b>	Transversalité
<b>Code métier du répertoire des métiers de la fonction publique hospitalière</b>	05L10
<b>Correspondance statutaire</b>	Catégorie A

#### 2. Présentation de l'établissement

Situé sur le territoire de santé du Littoral, le CHD est l'établissement support du GHT du Dunkerquois et de l'Audomarois qui comprend, outre le CHD, le Centre Hospitalier de la Région de St-Omer, l'Hôpital Maritime de Zuydcoote et le Centre Hospitalier d'Aire-sur-la-Lys

Le CHD est un établissement de santé certifié classe A par la HAS.

Au sein d'un campus de 6 hectares en cœur de ville, le CHD propose :

- Des activités de court séjour de médecine et de chirurgie avec un plateau technique de haut niveau,
- Les activités de Gynécologie-Obstétrique, de Néonatalogie et d'Orthogénie au sein de la maternité,
- Un hébergement médico-social (EHPAD)
- Un Institut de Formation en Soins Infirmiers (IFSI et IFAS)
- Un Centre de Planification Familiale
- Un Centre de Soins, d'Accompagnement et de Prévention en Addictologie (CSAPA)

La capacité d'accueil du CHD s'élève à 761 lits et places, dont 420 lits MCO. L'établissement est organisé en 6 pôles d'activités cliniques et médico-techniques.

Budget d'exploitation : 206 000 000 €.

Le CHD emploie, en 2023, 2060 professionnels non médicaux et 260 professionnels médicaux.

Rédacteurs	K. Clictour
Valideur	I.Decan
Date de rédaction initiale	30/03/2011
Date de dernière modification	25/05/2023

### 3. Mission et activités

- **Mission générale**

La diététicienne :

- ✓ Elabore un diagnostic diététique et les modalités de la mise en œuvre des soins diététiques, de l'éducation et de la prévention diététique, intégrés dans un programme de soin global
- ✓ Coordonne les actions et l'information nutrition entre les services, les patients et l'équipe de restauration
- ✓ S'assure de la prévention, du dépistage systématique et de la prise en charge de la dénutrition ainsi que sensibilise les autres professionnels à cette problématique
- ✓ Est co-responsable de la prestation alimentaire globale.
- ✓ Participe aux orientations nutritionnelles définies par le CLAN.

- **Activités**

Elle intervient dans toutes les unités de soins auprès de toutes catégories de publics, de toutes tranches d'âge et quel que soit la pathologie en hospitalisation classique, de jour, de semaine ou en consultation externe.

Domaines	Activités
<p><b>Soins et organisation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recense les demandes de consultation diététique des services et planifie les interventions en fonction des priorités.</li> <li>• Transcrit la prescription médicale en une alimentation adaptée à la situation nutritionnelle personnalisée du patient.</li> <li>• Met en œuvre le traitement diététique et l'éducation du patient et de sa famille selon la démarche de soins diététique : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifie la nature de la demande.</li> <li>- Recueille les données pertinentes (données générales et spécifiques à la problématique de la personne soignée, évaluation des besoins, évaluation des consommations et des habitudes alimentaires) pour élaborer le bilan et le diagnostic diététique.</li> <li>- Formalise les objectifs du plan de soin diététique.</li> <li>- Evalue les interventions de soin diététique en fonction de l'atteinte des objectifs fixés.</li> <li>- Prépare la sortie et assure la continuité de la prise en charge.</li> <li>- Assure une communication entre les professionnels impliqués dans la prise en soin diététique.</li> </ul> </li> <li>• Assure la traçabilité de ses actions (Dossier informatisé dans Hôpital Manager)</li> <li>• Met à jour la fiche alimentaire dans le logiciel restauration. (Hestia)</li> <li>• Connait et respecte les différents protocoles institutionnels. (Hygiène).</li> </ul>

<p><b>Gestion de l'information</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorise son activité au quotidien en la codant, conformément aux règles du PMSI (CORA)</li> </ul>
<p><b>Restauration et système d'information des repas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participe à l'élaboration du cahier des charges, des besoins et du choix des produits alimentaires</li> <li>• Définit les besoins nutritionnels et les grammages</li> <li>• Elabore les menus standards et thérapeutiques ainsi que les fiches techniques, pour les éléments relatifs à la diététique</li> <li>• Evalue en termes d'acceptabilité et de satisfaction la qualité organoleptique et sanitaire des repas</li> <li>• Collabore et intervient à la mise en place et au fonctionnement de l'informatisation de la gestion des prises de commandes repas et des fiches plateaux-repas</li> <li>• Participe aux commissions restauration et aux plats tests</li> </ul>
<p><b>Relations et communication</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Avec le patient et sa famille :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Favorise une communication la plus adaptée à l'état de santé de la personne en établissant un climat de confiance et en favorisant son expression</li> <li>- Explique les objectifs attendus, argumente les choix et priorités pour susciter son adhésion au projet de prise en charge</li> <li>- S'assure de la compréhension du patient en reformulant</li> </ul> </li> <li>• <b>Avec l'équipe diététique :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coopère avec les autres diététiciennes, en particulier pour transmettre les informations à son binôme en cas d'absence.</li> <li>- A une mission d'information ou de formation auprès de ses collègues suite à des congrès ou formations et / ou dans son domaine de référence.</li> </ul> </li> <li>• <b>Avec les équipes de soins :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Travaille en collaboration avec les différents professionnels de santé (IDE, AS, Psychologue, différentes équipes mobiles...).</li> <li>- Assure un retour de l'évolution de la prise en charge au médecin prescripteur.</li> <li>- Participe aux staffs et réunions de concertation pluridisciplinaires.</li> <li>- S'implique dans la réalisation et la mise en place de protocoles de soins.</li> <li>- Participe aux actions de prévention santé en lien avec la maison des usagers.</li> </ul> </li> <li>• <b>En institutionnel :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaît et s'investit dans les projets de soins (service, établissement) dans le cadre de son champ professionnel</li> </ul> </li> </ul>

<b>Gestion des moyens matériels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assure l'entretien, le nettoyage et la désinfection du matériel utilisé (hand grip, biodyexpert®)</li> <li>• Signale au cadre les incidents, pannes et défaillances de matériel et réalise des bons de réparation sur Assetplus</li> <li>• Déclare les événements indésirables</li> </ul>
<b>Veille professionnelle (étude et travaux de recherches et d'innovation), Législation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'investit dans des formations spécifiques lui permettant d'actualiser ses connaissances, développer ses compétences ou perfectionner ses pratiques.</li> <li>• Actualise ses connaissances au regard des évolutions réglementaires, documentaires et institutionnelles</li> <li>• Rédige des articles professionnels ou/et poster</li> <li>• Participe à des études/ travaux de recherche dans le domaine de la nutrition et de la veille professionnelle.</li> </ul>
<b>Elaboration et Conduite de projets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Met en place, assure le suivi et le contrôle des orientations nutritionnelles définies par le CLAN</li> <li>• Conduit et coordonne un projet dans son champ d'intervention avec les professionnels concernés internes et externes au service.</li> <li>• Contribue à des projets et des groupes de travail institutionnels.</li> <li>• Organise et/ou participe aux actions de promotions de la santé</li> </ul>
<b>Participation à l'enseignement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueille, encadre et accompagne les étudiants durant leur stage en facilitant les apprentissages</li> <li>• Est responsable et garant des soins réalisés par l'étudiant encadré</li> <li>• Participe à l'accueil et l'adaptation à l'emploi des nouveaux arrivants</li> <li>• Assure la formation/ l'information spécifique des soignants dans les services et/ou au cours de formation institutionnelle</li> <li>• Participe à la formation des élèves de l'IFS</li> </ul>

#### 4. Compétences requises

- **Savoir-faire requis**

- Mettre en place une démarche de soin diététique, en tenant compte de la prescription médicale :
  - Réaliser un recueil de données.
  - Evaluer la qualité de l'alimentation et de ses apports nutritionnels
  - Formaliser un diagnostic diététique.
  - Analyser les besoins nutritionnels.
  - Mettre en œuvre un plan de soin personnalisé.
  - Négocier les objectifs diététiques avec le patient.
  - Savoir tenir compte des représentations et des croyances du patient.
  - Eduquer, conseiller le patient et son entourage en vue d'une démarche d'autonomisation.

- Evaluer les interventions de soin diététique et échanger, coopérer avec les différents intervenants (équipe soignante, éducative)
  - Préparer la sortie et assurer la continuité des soins
- 
- Réaliser une synthèse de cette démarche diététique.
  - Concevoir un menu en tenant compte de la prescription médicale, des habitudes de vie du patient et des contraintes organisationnelles.
  - S'assurer du dépistage systématique de la dénutrition et sensibiliser les équipes de soins.
  - Concevoir et utiliser des outils et des supports de communication pour éduquer le patient de manière active.
  - Concevoir, coordonner et animer des programmes d'éducation nutritionnelle et/ou des actions de prévention santé.
  - Elaborer des menus selon les besoins de la structure hospitalière, les impératifs budgétaires et les spécificités des publics.
  - Evaluer la prestation des repas en restauration, la qualité des pratiques et les résultats.
  - Former et informer des professionnels et des personnes en formation

- **Savoir-être requis**

- Avoir le sens de l'écoute, faire preuve d'empathie.
- Etre tolérant et respecter les représentations de chacun.
- Savoir créer une relation de confiance avec le patient et l'entourage
- Grande capacité relationnelle et aisance dans la communication : patients, famille, équipe médicale et paramédicale
- Avoir le sens de la responsabilité et le souci du secret professionnel.
- Faire preuve de dynamisme, d'esprit d'initiative
- Etre disponible et organisé.
- S'investir dans les projets

- **Savoirs requis**

- Principe de nutrition et diététique
- Physiopathologie
- Pathologies métaboliques, cardiaques et digestives
- Gériatrie
- Etape du développement de l'enfant, pédiatrie
- Troubles du comportement alimentaire
- Ethique et déontologie professionnelle
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Techniques culinaires
- Santé publique
- Bases de l'ETP et les différentes méthodes pédagogiques

## 5. Position dans la structure

- **Liens hiérarchiques**

- Directeur Général
- Directeur des soins – Coordinateur Général des Soins
- Cadre supérieur des soins
- Cadre de santé UTNC/ Rééducation fonctionnelle ou son binôme en cas d'absence

- **Liens fonctionnels**

### Liens fonctionnels internes au service

- Diététiciennes
- Médecin coordinateur
- Etudiants

### Liens fonctionnels externes au service

- Praticiens hospitaliers des unités d'hospitalisation
- Equipes soignantes pluri-professionnelles des unités d'hospitalisation (IDE, AS...)
- Service restauration
- Psychologues
- Services sociaux
- Service addictologie
- DIM
- Service technique
- Service économique et logistique
- Service informatique
- Economat
- Biomédical
- Pharmacie
- EOH, ESP, EMG
- Cellule communication

### Liens fonctionnels externes au Centre hospitalier

- Sociétés prestataires de service
- Délégués de laboratoire de produits diététiques destinés à des fins médicales spéciales
- Membres du Copil obésité
- Services diététiques des établissements de proximité (HMZ, PGS, CDF)
- Professionnels réseaux régionaux (CRCM)
- Professionnels de proximité en lien avec tutorat des élèves
- Services diététiques des autres établissements
- Société de nettoyage

## **6. Contraintes de fonctionnement**

### **Temps de travail**

Du lundi au vendredi de 8h39 à 16h30 ou de 9h09 à 17h00.

## **7. Nature et niveau de formation**

- Brevet de Technicien supérieur en Diététique (BTS)
- Diplôme Universitaire de Technologie Génie Biologique option Diététique (DUT)
- Bachelor Universitaire de Technologie Diététique et Nutrition