CHS DE LA SAVOIE Service DRH	AVIS DE VACANCE DE POSTE EXTERNE Diffusé le 1/06/2023	Pôle Médico Technique Service Spécialités Médicales

Grade : Diététicien(ne) **Temps de travail** : 40 %

Service d'affectation : Spécialités médicales

Poste à pourvoir à compter du : poste actuellement vacant

MISSIONS

- Le diététicien réalise sur prescription médicale des actions de soins visant à préserver et/ou améliorer l'état nitritionnel du patient selon la démarche de soin diététique.
- Il développe des actions de formation, d'éducation à la Santé, et de prévention en Santé publique, relevant du champ de la nutrition.
- Il définit, contrôle et évalue la qualité de l'alimentation servie au CHS et en collectivité dans le cadre des prestations délivrées auprès des partenaires extérieurs.
- Il exerce son activité en relation avec les autres professionnels du secteur de la santé.
- Il respecte la dignité et l'intimité du patient /usager et de sa famille.

ACTIVITES

SOINS :

- Bilan clinique spécifique à la nutrition (entretien / examen, recueil d'information, travail de synthèse, diagnostic diététique,)
- Consultation du dossier patient informatisé
- Analyse des données au regard des presciptions médicales
- Elaboration et conduite du projet de soins nutritionnels et du plan de traitement adaptés au patient
- Collaboration avec les équipes soignantes des unités à travers les transmissions orales et écrites afin de garantir la réalisation du plan de soin diététique
- Animation de groupes d'éducation nutritionnelle sur les unités de soins et hôpitaux de jour
- Education thérapeutique dans le champ de l'alimentation, la nutrition
- Respect des protocoles en vigueur et des recommandations de bonnes pratiques
- Suivi des stocks des Aliments Diététiques Destinés à des Fins Médicales Spéciales (ADDFMS) au sein des unités de soins

RESTAURATION COLLECTIVE :

- Définition, contrôle et évaluation de la qualité nutritionnelle de l'alimentation servie
- Elaboration et suivi des plans alimentaires
- Elaboration des menus dans le respect du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition, et saisie dans le logiciel restauration
- Paramétrage des déclinaisons de régimes et textures dans le logiciel restauration
- Création et saisie des fiches techniques relatives aux recettes diététiques
- Application des textes réglementaires en vigueur (dont la règlementation INCO relative à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires,)
- Contrôle de la conformité qualitative des produits alimentaires et diététiques
- Lien entre les services de soins et le service restauration
- Participation aux commissions d'appels d'offres du GRAAL (Groupement régional d'achats hospitaliers Rhône-Alpes alimentation) et au choix des denrées alimentaires
- Gestion des stocks de produits et de matériels de nutrition entérale en lien avec les services économiques, le service de restauration, et la pharmacie à usage interne

FORMATION :

- Information et conseils nutritionnels auprès des équipes soignantes pour les accompagner dans leurs prises en charge
- Animation de formations à destination des agents, dans son champ de compétences
- Participe à des journées ponctuelles d'information nutritionnelle à destination des agents, en cohérence avec les orientations du Programme National Nutrition Santé
- Accueil, encadrement et accompagnement pédagogique des étudiants en diététique

ORGANISATION GESTION ADMINISTRATIVE :

- Participation à la politique nutritionnelle de l'établissement (Comité de Liaison Alimentation Nutrition, Commission Restauration)
- Participation, suivi et contrôle des actions en lien avec les orientations du CLAN
- Rédaction et mise à jour des procédures diététiques
- Suivi et analyse des indicateurs de qualité nutritionnelle dans le cadre de la démarche de certification
- Gestion du matériel spécifique affecté au service diététique
- Rédaction d'un rapport annuel d'activités
- Participation à l'amélioration de la qualité du soin nutritionnel et de la prestation repas à travers des évaluations des pratiques professionnelles. (Enquètes, audits)

Relations professionnelles

- Hiérarchiques

Cadre Supérieur du Pôle Médico Technique
Cadre de santé du l'UF Spécialités Médicales Somatiques et Hygiène

- Fonctionnelles

Interne à l'établissement : Personnel médical et paramédical, personnel de restauration, personnel des services économiques.
L'activité de restauration collective sera en lien avec la seconde diététicienne de l'établissement.

Externe à l'établissement : Etablissements pour lesquels le CHS est prestataire (Savoie Alzheimer, établissements scolaires, EHPAD « la Centaurée », Maison d'Accueil Spécialisé « La Boréale »)
Centres Hospitaliers, Cliniques…
Laboratoires et fournisseurs de produits alimentaires / diététiques

Qualifications/compétences

- Diplômes/formations

  BTS Diététique ou DUT Génie Biologique Option Diététique
  Formations souhaitées en Education Thérapeutique : DU en ETP, module des 40 heures

  La maîtrise du logiciel DATAMEAL serait un plus.

- Les savoirs :

- Connaissance des disciplines médicales et scientifiques du domaine d'activité
- Connaissance du matériel, de l'équipement et des techniques
- Connaissance de la règlementation sanitaire
- Connaissance de l'exercice, de l'organisation et des actualités professionnelles

- Savoir-faire :

- Concevoir et conduire un projet de soins diététiques
- Elaborer et formaliser un diagnostic diététique
- Définir et mettre en œuvre les soins et activités thérapeutiques nutritionnels adaptés au patient
- Eduquer, conseiller le patient et son entourage dans le cadre du projet de soins

- Elaborer des menus, composer des repas
- Evaluer la qualité de l'alimentation et de ses apports nutritionnels
- Evaluer les pratiques professionnnels de soins relatives à son domaine de compétence
- Travailler en équipe
- Maitrise des outils informatiques (dossier patient informatisé, logiciel restauration, messagerie interne, etc…)
- Organiser son travail en fonction des priorités et de sa charge de travail
- Actualiser ses connaissances et compétences, notamment dans le domaine des troubles psychiatriques

- Savoir être

- Respect du patient et sens de l'éthique
- Capacité à communiquer au sein d'une équipe pluridisciplinaire, esprit d'équipe
- Autonomie et prise d'initiatives
- Maitrise de soi, patience, écoute
- Conscience professionnelle
- Ponctualité
- Disponibilité

Horaires du poste

- Du lundi au vendredi
- Horaires à la journée : 8h30 – 16h40

Dossier de candidature et délai

Une lettre de motivation et un curriculum vitae, constituent le dossier de candidature.

Les candidatures doivent être adressées à la Directrice chargée des ressources humaines avant le 30 juin 2023.

Renseignements

Auprès de Madame CHLON Catherine, Cadre Supérieur de Santé au 04.79.60.30.79
Ou Auprès de Madame VANSPEYBROCK Séverine, Cadre de Santé, au 04 79 60 30 30 poste 8642