

## Appellations (Métiers courants)

■ Diététicien / Diététicienne

■ Diététicien / Diététicienne nutritionniste

## 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

*Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg*

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

- Prendre en compte les habitudes alimentaires, antécédents médicaux, traitements des personnes et déterminer leurs besoins nutritionnels
- Accompagner les personnes dans la mise en oeuvre du programme nutritionnel
- Elaborer des menus selon la prescription médicale ou les besoins individuels et informer le personnel de cuisine
- Informer et sensibiliser en matière d'alimentation, d'hygiène de vie et de prévention des risques (allergies, obésité, maladies cardio-vasculaires, ...)
- Réaliser le suivi diététique et échanger des informations avec différents intervenants (équipe soignante, éducative, ...)
- Détecter des situations à risques (troubles du comportement alimentaire, dénutrition, ...) et orienter les personnes vers un médecin, psychologue, ...

### Compétences

- Eléments de base en psychologie
- Physiopathologie du comportement alimentaire (conduites alimentaires, ...)
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
- Techniques de production culinaire
- Techniques de rééducation nutritionnelle
- Prise de mesures anthropométriques (poids, indice de masse corporelle, ...)

Activités et compétences spécifiques

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

## J1402 - Diététique

### Activités et compétences spécifiques

#### Activités

- Enfants, adolescents
- Patients alimentés par voie parentérale et/ou entérale
- Patients hospitalisés
- Personnes âgées
- Sportifs

#### Compétences

### Environnements de travail

#### Structures

- Cabinet médical
- Collectivité territoriale
- Entreprise alimentaire
- Etablissement médical (hôpital, clinique, ...)
- Infrastructure sportive
- Restaurant de collectivité

#### Secteurs

#### Conditions

- Au domicile de particulier
- Travail en indépendant

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

#### Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

#### Vers

- D1405 - Conseil en information médicale
- H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle
- K2111 - Formation professionnelle (Formateur / Formatrice de formation paramédicale)

## J1402 - Diététique

### Mobilité professionnelle

#### Emplois envisageables si évolution

##### Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

##### Vers

- J1502 - Coordination de services médicaux ou paramédicaux
- K1103 - Développement personnel et bien-être de la personne