



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

Chef de département Alimentation et Diététique (H/F) : Catégorie 19

Objectif général:

Superviser les Chefs de service Alimentation et Diététique et organiser les soins nutritionnels aux patients / résidents. Gérer et organiser le département, comprenant les services Alimentation et Diététique, en tenant compte des réglementations et procédures en vigueur, afin de garantir le bon déroulement des soins nutritionnels, l'optimisation de la qualité des soins nutritionnels, et le service de repas répondant aux normes d'hygiène (normes HACCP) et de nutrition.

Activités	Tâches
1. Supervise le département	<ul style="list-style-type: none">1.1. Prend des décisions suivant les procédures existantes et après concertation avec les Chefs de service, la direction et le service du personnel, concernant la politique du personnel du département (engagement, licenciement, description des tâches) ;1.2. Organise les activités de formation et fournit une assistance méthodique aux collaborateurs ;1.3. Soutient les Chefs de service dans l'organisation de leur service en veillant à une collaboration et à une communication réciproque, à l'établissement de priorités et à la clarification des décisions prises, en supervisant le planning et la répartition du travail, et en prenant des décisions finales en cas de problèmes ;1.4. Suit l'effectif du personnel et anticipe les changements dans l'occupation du personnel afin de faire coïncider l'offre de soins avec la demande ;



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	<p>1.5. Encadre, motive et dirige des équipes en établissant des objectifs annuels et en menant des entretiens de fonctionnement et d'évaluation.</p>
<p>2. Organise le département</p>	<p>2.1. Conclut des accords avec la direction concernant les objectifs de gestion et les traduit au niveau du département ; 2.2. Se charge de l'organisation du travail au sein du département et modifie celle-ci si besoin ; 2.3. Formule une proposition de budget d'exploitation et d'investissement à la direction, en assure le suivi, et propose des mesures d'amélioration et d'économie ; 2.4. Prépare des dossiers concernant le remplacement de biens d'investissement et les soumet à la direction pour accord ; 2.5. Communique et s'accorde avec les autres départements et services et représente le département dans le cadre de diverses discussions interdépartementales ; 2.6. Gère et dirige divers groupes de projets : prépare des réunions, fournit les informations, assure le suivi des décisions prises, délègue des tâches, tente d'arriver à une conclusion commune.</p>
<p>3. Optimalise les services du département</p>	<p>3.1. Résout les problèmes qui se posent dans le cadre du fonctionnement du département 3.2. Elabore la gestion de la qualité au niveau du département en collaboration avec le responsable qualité du service alimentation et les chefs de service alimentation et diététique, et assure le suivi au niveau du CLAN (Comité Liaison Alimentation et Nutrition) ; 3.3. Suit des projets sur la qualité des repas et des soins nutritionnels, et les évalue ; 3.4. Passe en revue les plaintes et les traite en collaboration avec le responsable qualité et les chefs de service ; 3.5. Actualise ses connaissances au sujet des nouveaux développements dans le domaine de ses activités et implémente des nouvelles méthodes techniques et de travail ; 3.6. Propose des améliorations pour augmenter l'efficacité, la qualité ou la sécurité du département.</p>
<p>4. Veiller à la qualité des prestations de soins</p>	<p>4.1. Définit, après concertation avec les chefs de service Alimentation et Diététique, la politique des soins nutritionnels au sein du CLAN (Comité Liaison Alimentation et Nutrition) ;</p>



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

<p>nutritionnels et à l'exécution de la politique des soins nutritionnels</p>	<p>4.2. Évalue la qualité des soins nutritionnels en participant, après concertation avec la direction, à des études de qualité et en rassemblant des informations auprès des patients / résidents concernant les soins nutritionnels ; 4.3. Rassemble des données qualité en correspondance avec les exigences du SPF Santé Publique ; 4.4. Étudie des nouvelles tendances dans le domaine des soins nutritionnels ; 4.5. Organise des réunions multidisciplinaires (avec le nursing, les autres paramédicaux, les médecins) pour l'amélioration des soins nutritionnels et pour le développement de directives concernant des thèmes spécifiques (exemples : IDDSI, Alimentation Entérale, ...) ; 4.6. Conseille la direction en ce qui concerne l'amélioration des soins nutritionnels ; 4.7. Explique des décisions de la direction aux chefs de service et établit des procédures et des directives pour implémenter ces décisions dans les services et pour assurer une circulation optimale de l'information ; 4.8. Coordonne des projets pour améliorer les soins nutritionnels</p>
<p>5. Autres activités</p>	<p>5.1. Représente le département en dehors de l'institution ; 5.2. Assure la coordination de l'accueil de stagiaires et de la réalisation de travaux de fin d'étude</p>

<p>Critères</p>	
<p>Connaissance et savoir-faire</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formation conforme aux exigences légales d'application pour l'exercice de la fonction ; ▪ Sait travailler avec les outils informatiques spécifiques ; ▪ Connaît les principes de base de la didactique pour pouvoir donner des formations ; ▪ Connaît les procédures internes relatives à la politique de gestion du personnel ▪ Période de familiarisation : 1-3 ans
<p>Communication</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Possède des aptitudes à l'écoute, à la communication et à la gestion d'équipe ; ▪ Sait communiquer en groupe de façon claire et objective et défendre son point de vue;



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	<ul style="list-style-type: none">▪ Fait preuve de méthode, de rigueur et d'une bonne capacité de concentration ;▪ Sait se faire respecter ;▪ Est capable de rapporter tant oralement que par écrit.
Gestion d'équipe	<ul style="list-style-type: none">▪ Gestion d'équipe hiérarchique:<ul style="list-style-type: none">- Nombre = plus de 54 unisite ou multisite;▪ Possède les aptitudes sociales nécessaires pour encadrer les collaborateurs;▪ Possède des aptitudes en planification et en organisation.
Résolution de problèmes	<ul style="list-style-type: none">▪ Résout les divers problèmes du service liés au personnel (ex. conflits, occupation du personnel, problèmes de fonctionnement) en collaboration ou non avec les chefs de service et les responsables ;▪ Cherche des possibilités pour optimiser le fonctionnement de la production des repas / de la qualité des repas, et de l'organisation des soins nutritionnels.
Responsabilité	<ul style="list-style-type: none">▪ Se charge de l'organisation des services Alimentation et Diététique dans le cadre des procédures de l'institution,▪ Coordonne les soins nutritionnels et la fourniture des repas ;▪ Prend des décisions concernant la politique de la gestion du personnel des services en collaboration avec la direction et le service du personnel ;▪ Gère les services selon les directives de l'institution et dans le cadre légal et est responsable de l'affectation du budget attribué aux services ;▪ Détermine, en collaboration avec les chefs de service Alimentation et Diététique, la politique des soins nutritionnels de l'institution, avec validation par le comité de liaison alimentation et nutrition (CLAN) et optimise les rapports de collaboration avec d'autres services.



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

Facteurs d'environnement	<ul style="list-style-type: none">▪ De temps à autre, contact avec des maladies contagieuses;▪ Le travail sur écran (<80%) est une exigence à l'exercice de la fonction.
---------------------------------	--