



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

Diététicien chef de service alimentation (H/F) : Catégorie 17

Objectif général:

Superviser et organiser dans le respect de la législation en vigueur le service alimentation afin de garantir aux patients/résidents des repas répondant aux normes d'hygiène et prescriptions médicales et diététiques.

Activités	Tâches
1. Supervise le service	<ul style="list-style-type: none">1.1. Développe une vision du service hôtelier en collaboration avec le Comité de Nutrition et le responsable logistique ;1.2. Organise des concertations avec l'équipe diététique ;1.3. Etablit la répartition du travail et le planning du personnel et adapte les plannings existants aux besoins du service (ex. modification de mission, maladie) pour permettre la distribution des repas ;1.4. Dirige et motive les collaborateurs en passant des accords clairs et en émettant des règles pratiques ;1.5. Prend des décisions, en concertation avec le supérieur et/ou le Service du Personnel et selon les procédures existantes, au sujet de l'exécution de la gestion du personnel du service et engagements / licenciements en collaboration avec le Service du Personnel ;1.6. Encadre les collaborateurs, détecte leurs besoins en formation, mène des entretiens de fonctionnement et



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	<p>procède à l'évaluation des collaborateurs</p> <p>1.7. Se charge du coaching des collaborateurs et les oriente dans le cadre du respect des prescriptions en matière d'alimentation et de l'application des bonnes pratiques d'hygiène</p> <p>1.8. Optimalise l'ergonomie des postes de travail en cuisine en concertation avec la Médecine du Travail ;</p> <p>1.9. Informe les collaborateurs des évolutions dans leur domaine.</p>
2. Organise la cuisine et la cafeteria	<p>2.1. Organise et contrôle les activités réalisées en cuisine et à la cafeteria et du temps alloué à chaque tâche ;</p> <p>2.2. Explique les décisions de la direction aux collaborateurs et les implémente dans le service ;</p> <p>2.3. Veille à ce que les collaborateurs disposent du matériel nécessaire pour pouvoir exécuter leurs tâches ;</p> <p>2.4. Traite l'administration relative à l'organisation du service (ex. maladie) ;</p> <p>2.5. Participe à différentes réunions multidisciplinaires et collabore avec le personnel médical, paramédical, infirmier et soignant afin d'assurer un service hôtelier optimal aux patients/résidents, aux personnels et aux clients extérieurs ;</p> <p>2.6. Est responsable de l'affectation et de la gestion des budgets alloués à l'alimentation et attribués au service ;</p> <p>2.7. Résout les problèmes (ex plaintes des patients ou du personnel soignant) liés au fonctionnement du service.</p>
3. Optimalise le service des repas des patients/résidents, du personnel et des clients externes	<p>3.1. Cherche des pistes pour optimaliser l'efficacité du service en tenant compte des contraintes budgétaires, matérielles, organisationnelles et logicielles tout en répondant aux prescriptions médicales et diététiques et dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;</p> <p>3.2. Formule des propositions d'amélioration à la direction ;</p> <p>3.3. Se tient au courant des évolutions matérielles et technologiques ;</p> <p>3.4. Se tient informé des nouveaux produits alimentaires disponibles sur le marché ;</p> <p>3.5. Donne suite aux plaintes des patients, du personnel et des clients externes en matière d'alimentation.</p>
4. Optimalise l'alimentation de tous les patients/résidents	<p>4.1. Supervise l'élaboration des menus adaptés et variés en collaboration avec le chef de service diététique et coordinateur nutrition ;</p> <p>4.2. Contrôle toute l'activité liée à la préparation et à la distribution des repas servis aux patients/résidents pendant</p>



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

<p>pendant leur séjour, du personnel et des clients externes</p>	<p>leur séjour, au personnel et aux clients externes ; 4.3. Veille à la qualité nutritionnelle et gustative des préparations alimentaires ; 4.4. Veille à la présentation hôtelière et à la conformité des repas servis par rapport aux prescriptions médicale et diététique ; 4.5. Participe à la rédaction des appels d'offre et sélectionne les produits alimentaires en concertation avec le chef de service diététique et coordinateur nutrition et le responsable des achats/directeur financier ; 4.6. Pilote le comité HACCP, assure la rédaction et contrôle l'implémentation des protocoles, instructions de travail et autres documents liés au système d'autocontrôle, à la traçabilité et à la notification obligatoire dans le respect des normes imposées par l'AFSCA ; 4.7. Participe à l'organisation des flux au sein de la cuisine (infrastructure), au choix et à l'emplacement des matériels 4.8. Participe au choix et au développement du logiciel de gestion de repas en collaboration avec le chef de service diététique et le coordinateur nutrition ; 4.9. Participe à la prise en charge de la malnutrition en collaboration avec l'équipe nutritionnelle.</p>
<p>5. Effectue des tâches du diététicien</p>	<p>5.1. Participe aux tâches attribuées au diététicien food service ; 5.2. Elabore les menus ; 5.3. Assure l'adéquation et le suivi des repas servis aux patients/résidents ; 5.4. Paramètre le logiciel de repas ; 5.5. Contrôle la distribution des repas ; 5.6. Elabore et contrôle les procédures et méthodes de travail.</p>
<p>6. Développe son expertise et favorise la transmission d'informations en lien avec son travail au sein de l'institution</p>	<p>6.1. Participe en interne aux groupes HACCP, commissions menus, réunions de CLAN et réunions de service diététique ; 6.2. Participe à des groupes de travail thématiques en diététique, en hygiène alimentaire ou en gestion de cuisines de collectivités en externe ou au sein de l'Union Professionnelle ; 6.3. Assure le lien et la communication entre le personnel de cuisine et les diététiciens cliniciens experts ;</p>



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	<p>6.4. Dispense des formations en hygiène au personnel de cuisine et au personnel chargé du portionnement et/ou de la distribution des repas ;</p> <p>6.5. Dispense des formations relatives à certaines prises en charge nutritionnelles au personnel de cuisine (allergènes, alimentations spécifiques, ...).</p>
7. Autres activités	<p>7.1. Assure la formation et l'encadrement des stagiaires et des travaux de fin d'étude en cuisine de collectivité et participe à leur évaluation ;</p> <p>7.2. Travaille en multidisciplinarité en interne ainsi qu'avec les prestataires extérieurs (firmes, institutions) ;</p> <p>7.3. Se tient au courant des développements scientifiques dans la nutrition et des développements technologiques dans les cuisines de collectivité ;</p> <p>7.4. Prend part aux conférences internes et externes ;</p> <p>7.5. Participe à des activités relatives aux évolutions technologiques, à l'utilisation de matériels de cuisine ;</p> <p>7.6. Prend part aux conférences internes et externes, et éventuellement en tant qu'orateur.</p>

Critères	
Connaissance et savoir-faire	<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.
Communication	<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 : 14 à 26, unisite ○ 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"> ▪ Se concerta avec les collègues et/ou les médecins à propos de problèmes ou plaintes liés à la qualité des repas ; ▪ Se concerta avec les fournisseurs par rapport aux denrées alimentaires en cas de non respect des accords ou de non-conformité des produits.
Responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prend des décisions relatives à la gestion globale des repas ; ▪ Gère le service selon les directives de l'institution et dans le cadre légal, et est responsable de l'affectation et de la gestion du budget alloué au service ; ▪ Propose des pistes pour optimiser le fonctionnement du service; ▪ Assure la confidentialité des données des patients/ résidents.
Facteurs d'environnement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le travail sur écran (<80%) est une exigence à l'exercice de la fonction ; ▪ Conditions climatiques aggravantes durant au moins 3 heures par jour ; ▪ La fonction exige une station debout prolongée ; ▪ Présence limitée de bruit < 60dB ; ▪ Les activités exigent de faire appel régulièrement à la force et de travailler dans des positions inconfortables ; ▪ De temps à autre, contact avec des personnes verbalement ou physiquement agressives.