



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

Chef de service diététique et coordinateur nutrition (H/F) : Catégorie 17

Objectif général:

Assurer dans le respect de la législation en vigueur le bon fonctionnement du service diététique afin d'optimiser la qualité des soins nutritionnels et garantir un programme d'alimentation adapté aux besoins des patients/résidents.

Activités	Tâches
1. Supervise le service	<ul style="list-style-type: none">1.1. Développe une vision des soins nutritionnels en collaboration avec le Comité de Nutrition ;1.2. Organise des concertations multidisciplinaires pour garantir l'application de la vision des soins nutritionnels ;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 continuité des soins nutritionnels ;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 et mène des entretiens de fonctionnement et procède à l'évaluation des collaborateurs ;1.7. Se charge du coaching des collaborateurs et les oriente pour l'application des soins nutritionnels ;1.8. Informe les collaborateurs des évolutions dans leur spécialisation.



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

<p>2. Organise le service</p>	<p>2.1. Organise et contrôle les activités des soins nutritionnels donnés aux patients/résidents ; 2.2. Explique les décisions de la direction aux collaborateurs et les implémente dans le service ; 2.3. Veille à ce que les collaborateurs disposent du matériel nécessaire pour pouvoir exécuter leurs tâches ; 2.4. Traite l'administration relative à l'organisation du service (ex. maladie) ; 2.5. Participe à différentes réunions multidisciplinaires et collabore avec le personnel médical, paramédical, hôtelier, infirmier et soignant afin d'assurer un suivi optimal des patients/résidents ; 2.6. Assure la gestion des documents transmis aux patients/résidents (ex. : documents d'éducation nutritionnelle, prescription diététique, ...) ; 2.7. Est responsable de l'affectation et de la gestion du budget attribué au service ; 2.8. Résout les problèmes (ex plaintes de médecins) liés au fonctionnement du service.</p>
<p>3. Optimalise le service et le soin nutritionnel aux patients/résidents</p>	<p>3.1. Cherche des possibilités pour optimaliser l'efficacité du service en adéquation avec les recommandations scientifiques ; 3.2. Partage au sein de l'équipe multidisciplinaire, avec le médecin et le personnel soignant, la responsabilité du traitement (médical) établi ; 3.3. Formule des propositions d'amélioration à la direction ; 3.4. Rédige les procédures de prise en charge nutritionnelle ; 3.5. Initie le développement de procédures multidisciplinaires dans le cadre du dépistage et de la lutte contre la dénutrition en milieu hospitalier ; 3.6. Collabore aux trajets de soins multidisciplinaires et aux procédures dans lesquelles l'alimentation (clinique) participe du traitement de soin ; 3.7. Se tient au courant des nouveaux développements et produits dans la spécialisation ; 3.8. Donne suite aux plaintes des patients en matière de nutrition ; 3.9. Gère et coordonne les réunions et le Comité de Nutrition (CLAN) ; 3.10. Veille à l'enregistrement des données pour le SPF, rend compte des données qualitatives et quantitatives ainsi que des indicateurs qualité en matière de dénutrition sur le programme fédéral de <i>détection du risque nutritionnel</i> à</p>



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	l'hôpital et dans le cadre du <i>plan cancer</i> .
4. Optimise l'alimentation de tous les patients/résidents pendant leur séjour	<p>4.1. Elabore des menus adaptés et contrôle la préparation des aliments en collaboration avec le chef du service alimentation ;</p> <p>4.2. Participe à l'élaboration des cahiers des charges et sélectionne les produits (aliments, nutrition artificielle) en concertation avec le chef du service alimentation, la pharmacie, le médical, le nursing et le responsable des achats/directeur financier ;</p> <p>4.3. Veille à la qualité nutritionnelle, hygiénique (processus HACCP, législation alimentaire) et gustative des préparations alimentaires notamment en participant à l'organisation du circuit alimentaire (infrastructure, matériel et architecture) et à la rédaction des appels d'offre dans le domaine de la nutrition médicale (orale, entérale et parentérale) et de l'alimentation en général ;</p> <p>4.4. Participe au choix et au développement du logiciel de gestion de repas en collaboration avec le chef de service alimentation.</p>
5. Effectue des tâches du diététicien clinicien expert	<p>5.1. Assure sur la base de la prescription médicale l'intervention nutritionnelle suite à un diagnostic et une évaluation nutritionnels complets;</p> <p>5.2. Informe les patients/résidents et leurs familles concernant les soins nutritionnels et les soutient dans les situations difficiles ;</p> <p>5.3. Effectue des prises en charge diététiques ;</p> <p>5.4. Veille à la bonne gestion des dossiers des patients/résidents ;</p> <p>5.5. Participe à l'élaboration des menus, fiches techniques, à l'application des règles d'hygiène en cuisine.</p>
6. Développe son expertise et favorise la transmission d'informations en lien avec son travail au sein de	<p>6.1. Participe en interne aux commissions menus, réunions de CLAN et réunions de service alimentation et diététique ;</p> <p>6.2. Participe à des groupes de travail thématiques en diététique en externe ou au sein de l'Union Professionnelle ;</p> <p>6.3. Assure le lien et la communication entre les diététiciens cliniciens experts et le personnel de cuisine ;</p> <p>6.4. Initie et gère la formation en nutrition des autres métiers ;</p>



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

l'institution	6.5. Dispense des formations relatives à certaines prises en charge nutritionnelles au personnel de cuisine (allergènes, alimentations spécifiques, ...).
7. Autres activités	<p>7.1. Coordonne, gère et supervise la formation et l'encadrement des étudiants en stage ou en travaux de fin d'étude et assure la finalité de l'évaluation ;</p> <p>7.2. Développe des contacts avec les firmes spécialisées en nutrition ;</p> <p>7.3. Se tient au courant des développements scientifiques dans la nutrition ;</p> <p>7.4. En multidisciplinarité, intègre le soin nutritionnel au soin global des patients/résidents ;</p> <p>7.5. Prend part aux conférences internes et externes, et éventuellement les initie dans le cadre de la nutrition, est orateur ;</p> <p>7.6. Participe à des activités de recherche clinique et de développement en diététique ;</p> <p>7.7. Rédige des articles scientifiques ;</p> <p>7.8. Pour l'institution, est le relais « communication » avec la presse en matière de nutrition.</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; ▪ Fait preuve de méthode, de rigueur et d'une bonne capacité de concentration ;



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	<ul style="list-style-type: none">▪ 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 consulte avec les collègues et/ou les médecins à propos de problèmes ou plaintes liés à la qualité des repas ;▪ Se consulte avec les fournisseurs d'alimentation spécifique en cas de non respect des accords ou de non-conformité des produits.
Responsabilité	<ul style="list-style-type: none">▪ Propose des procédures en nutrition, se consulte avec les autres prestataires de soins pour leur validation et encourage à les appliquer ;▪ Prend des décisions au sujet du traitement nutritionnel des patients/résidents avec l'accord des médecins concernés, en proposant des stratégies de prise en charge diététiques ;▪ 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">▪ Contact régulier avec des maladies contagieuses ;▪ La fonction exige une station debout prolongée ;▪ Le travail sur écran (<80%) est une exigence à l'exercice de la fonction ;▪ Contact personnel régulier avec la maladie, la souffrance ou la mort ;▪ De temps à autre, contact avec des personnes verbalement ou physiquement agressives.



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française