

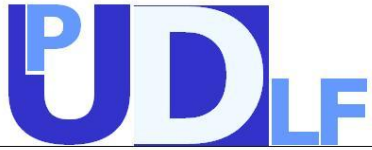
Union Professionnelle des Diététiciens  
de Langue Française

## Diététicien clinicien expert (H/F) : Catégorie 15

### Objectif général:

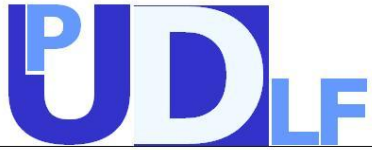
Assurer des soins nutritionnels adaptés aux bénéficiaires de soins afin de maintenir, améliorer ou récupérer et garantir un statut nutritionnel satisfaisant dans le cadre d'une expertise clinique spécifique

Activités	Tâches
1. Assure sur la base de la prescription médicale l'intervention nutritionnelle	<ul style="list-style-type: none"><li>1.1. Rassemble les informations concernant l'état de santé des patients/résidents y compris les résultats sanguins en lien avec la prise en charge diététique ;</li><li>1.2. Évalue les besoins nutritionnels des patients/résidents ;</li><li>1.3. Réalise une enquête nutritionnelle en évaluant les apports nutritionnels, les habitudes et les préférences alimentaires ;</li><li>1.4. Etablit un diagnostic diététique ;</li><li>1.5. Prévient et prend en charge la malnutrition en collaboration avec l'équipe nutritionnelle ;</li><li>1.6. Détermine, dans le cadre de la concertation multidisciplinaire, la stratégie nutritionnelle et alimentaire optimale pour les patients/résidents, sur la base des Evidence Based en diététique ;</li><li>1.7. Élabore des protocoles pour le traitement des problèmes nutritionnels spécifiques.</li></ul>
2. Elabore et dispense des conseils diététiques personnalisés	<ul style="list-style-type: none"><li>2.1. Sur la base des informations récoltées, éduque et motive le patient/résident à l'application de la prescription diététique en tenant compte des co-morbidités ;</li><li>2.2. Aide le patient à l'empowerment ;</li></ul>



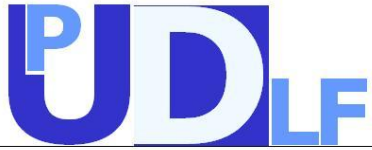
Union Professionnelle des Diététiciens  
de Langue Française

	<p>2.3. Donne des explications aux patients et aux familles/aidants sur le traitement diététique et les techniques culinaires adaptées ;</p> <p>2.4. Informe les patients/résidents et leur famille de l'importance d'une alimentation adaptée et les motive à appliquer les prescriptions ;</p> <p>2.5. Rédige des brochures et documents de conseils diététiques et les actualise sur base des Evidence Based en diététique ;</p> <p>2.6. Tient compte des particularités propres à chaque P/R (croyances, culture, goûts, textures, ...).</p>
<p>3. Traite les patients/résidents et adapter le soin nutritionnel en fonction de l'évolution de leur pathologie</p>	<p>3.1. Evalue régulièrement la stratégie nutritionnelle mise en place et effectue des ajustements éventuels en concertation avec les prestataires de soins concernés et les patients/résidents ;</p> <p>3.2. Rend régulièrement visite au P/R afin d'adapter son alimentation et de le stimuler ;</p> <p>3.3. Collabore à la préparation des retours à domicile ou en institution (de soin) des patients/résidents nécessitant une alimentation adaptée (alimentation entérale, suivi de prescriptions diététiques, ...) et assure le suivi de ces patients/résidents.</p>
<p>4. Développe des activités interdisciplinaires de prévention et d'éducation à la santé nutritionnelle</p>	<p>4.1. Participe aux réunions interdisciplinaires relatives au suivi général des patients/résidents et au plan de soins (staffs, concertations, ...) ;</p> <p>4.2. Participe à des groupes de travail thématiques en diététique en interne et en externe comme au sein de l'Union Professionnelle, dans son domaine d'expertise ;</p> <p>4.3. Crée, anime et/ou organise des activités collectives pour l'éducation à la santé nutritionnelle</p> <p>4.4. Rédige des supports informatifs et développe des outils ayant trait à la santé nutritionnelle dans son domaine d'expertise.</p>
<p>5. Assure la gestion et l'hygiène des repas servis aux patients/résidents</p>	<p>5.1. Collabore étroitement avec la cuisine ou le prestataire de repas pour fournir des repas sains et adaptés aux patients/résidents ;</p> <p>5.2. Participe à l'élaboration des menus et des fiches techniques ;</p> <p>5.3. Contribue au choix des produits spécifiques et des denrées alimentaires ;</p> <p>5.4. Participe à l'application des règles d'hygiène en cuisine ;</p> <p>5.5. Forme aux bonnes pratiques (diététique et hygiène) le personnel de cuisine ;</p>



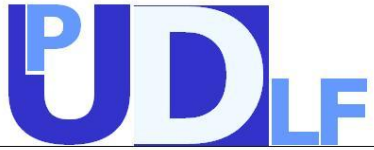
Union Professionnelle des Diététiciens  
de Langue Française

	5.6. Gère et contrôle la distribution des repas (qualité, quantité, adéquation) destinés aux patients/résidents.
6. Effectue des tâches administratives	<p>6.1. Tient à jour la partie diététique du dossier du patient/résident (infirmier, médical, paramédical) ;</p> <p>6.2. Etablit un rapport concernant les prises en charge effectuées et l'évolution des patients/résidents</p> <p>6.3. Complète, dans le cadre de consultations diététiques, les documents administratifs requis pour la facturation et la prise en charge des soins diététiques par les Organismes Assureurs ;</p> <p>6.4. Enregistre les actes diététiques en vue de rapports d'activités (ex. : plan cancer, conventions, AR 14072014) afin d'améliorer la qualité de prise en charge ;</p> <p>6.5. Paramètre et utilise un logiciel de commande de repas afin de transmettre les informations au fournisseur de repas ;</p> <p>6.6. Commande, après approbation du supérieur, les produits alimentaires spécifiques et l'alimentation artificielle ;</p> <p>6.7. Participe à la gestion administrative relative aux retours à domicile.</p>
7. Autres	<p>7.1. Assure la formation et l'encadrement des stagiaires et des travaux de fin d'étude en diététique et participe à leur évaluation, est promoteur de travaux de fin d'étude ; ;</p> <p>7.2. Assure la formation / l'information en nutrition et en hygiène alimentaire pour d'autres métiers concernés par le soin nutritionnel, en interne et en externe, dans son domaine d'expertise ;</p> <p>7.3. Travaille en multidisciplinarité en interne ainsi qu'avec les prestataires extérieurs (médecins, firmes, institutions) ;</p> <p>7.4. Assure des consultations diététiques afin de garantir le suivi nutritionnel des patients en ambulatoire et est référent dans son domaine d'expertise ;</p> <p>7.5. Participe aux réunions scientifiques et assoit son expertise par le biais de la formation continue, dans son domaine d'expertise, tant au niveau national qu'international ;</p> <p>7.6. Prend part aux conférences internes et externes, éventuellement en tant qu'orateur ;</p> <p>7.7. Participe à des activités de recherche clinique et de développement en diététique ;</p> <p>7.8. Rédige des articles scientifiques dans son domaine d'expertise ;</p> <p>7.9. Répond en collaboration avec le chef de service et le service communication aux sollicitations de la presse.</p>



Union Professionnelle des Diététiciens  
de Langue Française

Critères	
<b>Connaissance et savoir-faire</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Formation conforme aux exigences légales d'application pour l'exercice de la fonction ;</li><li>▪ Formation complémentaire (hypersensibilités alimentaires, pédiatrie, diabétologie, oncologie, psychiatrie, néphrologie, gériatrie, sport...) ;</li><li>▪ Sait travailler avec les outils informatiques spécifiques ;</li><li>▪ Possède des aptitudes en organisation et en planification ;</li><li>▪ Connaît les principes de base de la didactique pour pouvoir donner des formations ;</li><li>▪ Période de familiarisation : 6 – 12 mois.</li></ul>
<b>Communication</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Possède les aptitudes à l'écoute, l'assertivité, l'empathie, le discernement ;</li><li>▪ Rassemble les informations en équipe pluridisciplinaire sur les patients/résidents qui ont besoin de conseils alimentaires ;</li><li>▪ Informe les patients/résidents (individuellement et/ou en groupe) et leur famille concernant une alimentation saine et équilibrée et les convainc de l'importance du programme d'alimentation ;</li><li>▪ Echange des informations avec les collaborateurs ou le fournisseur de repas au sujet de repas spécifiques ;</li><li>▪ Est capable de rapporter tant oralement que par écrit.</li></ul>
<b>Gestion d'équipe</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gestion non hiérarchique : anime dans son domaine d'expertise des groupes de travail thématiques.</li></ul>
<b>Résolution de problèmes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ajuste le programme alimentaire aux besoins et préférences individuels des patients/résidents ;</li><li>▪ Convainc et motive les patients/résidents à se tenir au programme alimentaire établi ;</li><li>▪ Établit des protocoles pour le traitement de problèmes nutritionnels ;</li><li>▪ Contacte le responsable hiérarchique en cas d'anomalies ou de problèmes;</li><li>▪ Réfère, si nécessaire le bénéficiaire de soins vers un autre prestataire de soins.</li></ul>
<b>Responsabilité</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Prend en charge les patients/résidents qui, sur prescription médicale, doivent bénéficier d'un soin nutritionnel ;</li></ul>



Union Professionnelle des Diététiciens  
de Langue Française

	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Etablit un diagnostic nutritionnel, propose une stratégie nutritionnelle pour les patients/résidents en collaboration avec le médecin ;</li><li>▪ Évalue régulièrement le traitement et décide, dans le cadre de la concertation multidisciplinaire, de l'adapter si nécessaire ;</li><li>▪ Participe à l'amélioration du soin nutritionnel en tenant compte de la spécificité de la pathologie, de la malnutrition et de sa prévention ;</li><li>▪ Assure la confidentialité des données des patients/résidents</li><li>▪ Etablit les thérapies nutritionnelles adaptées à l'état de santé du patient/résident tant durant son séjour en institution que pour son retour à domicile.</li></ul>
<b>Facteurs d'environnement</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contact régulier avec des maladies contagieuses ;</li><li>▪ La fonction exige une station debout prolongée ;</li><li>▪ Le travail sur écran (&lt;80%) est une exigence à l'exercice de la fonction ;</li><li>▪ Contact personnel régulier avec la maladie, la souffrance ou la mort ;</li><li>▪ De temps à autre, contact avec des personnes verbalement ou physiquement agressives.</li></ul>