



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

Diététicien Food Service Expert (H/F) : Catégorie 15

Objectif général: Assurer la conformité des repas servis en cuisine en regard des prescriptions médicales et diététiques et dans le respect de la législation en vigueur

Activités	Tâches
1. Elabore les menus	<ul style="list-style-type: none">1.1. Elabore les menus en tenant compte des impératifs budgétaires, matériels, organisationnels, logistiques ;1.2. Rédige les fiches techniques ;1.3. Dérive les menus en fonction des besoins et soins nutritionnels des patients/résidents ;1.4. Réalise la valorisation nutritionnelle des plats ;1.5. Recense les allergènes présents dans les plats et propose une alternative sans risque aux consommateurs allergiques ;1.6. Contribue au choix des produits spécifiques et des denrées alimentaires ;1.7. Participe au respect du budget alloué à l'alimentation dans l'institution ;1.8. Participe au quotidien à la lutte contre le gaspillage en évitant des productions ou des préparations abusives ou non justifiées ;1.9. Soumet son expertise aux personnes chargées de la rédaction des appels d'offre relatifs à l'alimentation des patients/résidents.
2. Assure l'adéquation et le suivi des repas servis aux patients/résidents	<ul style="list-style-type: none">2.1. S'assure de la qualité et de la conformité des repas servis aux patients/résidents avec les besoins nutritionnels ;2.2. Tient compte de toutes les informations et prescriptions concernant l'alimentation à fournir aux patients/résidents ;



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	<p>2.3. Adapte les repas servis en fonction des particularités alimentaires propres à chaque patient/résident (croyances, culture, goûts, textures, ...);</p> <p>2.4. Collabore étroitement avec le personnel de cuisine ou le prestataire de repas pour fournir des repas sains et adaptés aux patients/résidents;</p> <p>2.5. Effectue des ajustements éventuels en concertation avec les prestataires de soins concernés et les patients/résidents en fonction de l'évolution de leur pathologie;</p> <p>2.6. Participe à la prise en charge de la malnutrition en collaboration avec l'équipe nutritionnelle.</p>
3. Paramètre le logiciel de repas	<p>3.1. Paramètre les menus dans le logiciel de repas;</p> <p>3.2. Participe à l'encodage et le suivi alimentaire journalier des patients/résidents en fonction des prescriptions ou de leur évolution et en étroite collaboration avec le diététicien clinicien expert;</p> <p>3.3. Encode en étroite collaboration avec le diététicien clinicien expert les informations relatives aux repas et aux prises en charge nutritionnelles éventuellement spécifiques - en cas de pathologie - des patients/résidents afin de mettre à jour leurs fiches repas;</p> <p>3.4. Est chargé du récapitulatif des commandes de repas (comptage et spécificités);</p> <p>3.5. Transmet à la cuisine toutes les informations relatives à la production des repas (comptage et spécificités).</p>
4. Contrôle la distribution des repas	<p>4.1. Contrôle la chaîne de portionnement des repas dans le respect des prescriptions médicales et diététiques et des bonnes pratiques d'hygiène;</p> <p>4.2. Vérifie la conformité des repas servis par rapport à la prescription et à la fiche de repas;</p> <p>4.3. Est le garant de la présentation hôtelière et de la qualité organoleptique du repas;</p> <p>4.4. Veille au respect des bonnes pratiques d'hygiène durant la chaîne de portionnement;</p> <p>4.5. Est responsable du respect des horaires et du temps imparti aux chaînes de portionnement;</p> <p>4.6. Encadre le personnel affecté à cette tâche lors de la chaîne de portionnement;</p>
5. Participe à l'élaboration et	<p>5.1. Rédige, met en œuvre et contrôle les procédures et méthodes de travail en matière de sécurité, d'hygiène et de</p>



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

<p>au contrôle des procédures et méthodes de travail</p>	<p>qualité tout au long des étapes depuis la réception des marchandises jusqu'à la distribution des repas, en collaboration avec le chef de service alimentation ;</p> <p>5.2. Assure la gestion et contrôle l'enregistrement au quotidien des documents relatifs à l'autocontrôle, la traçabilité et le cas échéant la notification obligatoire ;</p> <p>5.3. Contrôle l'application des règles d'hygiène en cuisine à toutes les étapes (réception des marchandises, stockage, transformation, portionnement, distribution, retour laverie) ;</p> <p>5.4. Participe aux activités relatives à l'alimentation pauvre en germes et à la biberonnerie en collaboration avec le diététicien chef de service alimentation.</p>
<p>6. Développe son expertise et favorise la transmission d'informations</p>	<p>6.1. Participe en interne aux groupes HACCP, commissions menus, réunions de CLAN et réunions de service diététique ;</p> <p>6.2. Participe à des groupes de travail thématiques en diététique en externe ou au sein de l'Union Professionnelle (logiciel de repas, bonnes pratiques d'hygiène, textures modifiées, allergènes, ...) ;</p> <p>6.3. Assure le lien et la communication entre le personnel de cuisine et les diététiciens cliniciens experts ;</p> <p>6.4. Dispense des formations en hygiène au personnel de cuisine, au personnel chargé du portionnement et au personnel d'autres services impliqués dans 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>
<p>7. Autres</p>	<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 (médecins, firmes, institutions) ;</p> <p>7.3. Assoit son expertise par le biais de la formation continue ;</p> <p>7.4. Prend part aux conférences internes et externes ;</p> <p>7.5. Participe à des activités relatives aux techniques culinaires ;</p> <p>7.6. Participe à des formations relatives à l'utilisation de matériels de cuisine ;</p>



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	7.7. Commande, après approbation du supérieur, les produits alimentaires spécifiques et l'alimentation artificielle et en gère les stocks.
--	--

Critères	
Connaissance et savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formation conforme aux exigences légales d'application pour l'exercice de la fonction ; ▪ Formation complémentaire (qualité globale, HACCP, hypersensibilités alimentaires,...) ; ▪ Sait travailler avec les outils informatiques spécifiques ; ▪ Possède des aptitudes en organisation et en planification ; ▪ Connaît les principes de base de la didactique pour pouvoir donner des formations ; ▪ Période de familiarisation : 6 – 12 mois.
Communication	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Possède les aptitudes à l'écoute, à la communication et à la gestion d'équipe ; ▪ Fait preuve de méthode, de rigueur et d'une bonne capacité de concentration ; ▪ Sait se faire respecter ; ▪ Transmet et échange au quotidien des informations relatives aux repas et aux bonnes pratiques d'hygiène à l'équipe de cuisine et aux diététiciens cliniciens ; ▪ Est capable de rédiger des procédures relatives aux bonnes pratiques d'hygiène.
Gestion d'équipe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestion non hiérarchique : anime des groupes de travail thématiques.
Résolution de problèmes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ajuste le programme alimentaire aux besoins et préférences individuels des patients/résidents ; ▪ Contacte le responsable hiérarchique en cas d'anomalies ou de problèmes; ▪ Etablit et revoit les procédures de travail dans son domaine d'expertise.



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

Responsabilité	<ul style="list-style-type: none">▪ Assure la responsabilité des encodages relatifs aux menus, à leurs dérivations et aux repas des patients dans le logiciel ;▪ Participe à l'amélioration du soin nutritionnel ;▪ Assure la confidentialité des données des patients/résidents ;▪ Assure une autorité fonctionnelle vis-à-vis de l'équipe de cuisine.
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.