



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

Diététicien responsable qualité (H/F) : Catégorie 16

Objectif général:

Assurer les activités nécessaires au respect et à l'application de la législation alimentaire, et garantir la qualité totale et la sécurité en matière d'alimentation pour les patients, résidents et clients

Activités	Tâches
1. Organise les activités relatives à la qualité alimentaire	<ul style="list-style-type: none">1.1. Contribue au développement de la politique de qualité du service alimentation et fixe les objectifs et priorités, en collaboration avec le chef de service alimentation1.2. Motive les collaborateurs en passant des accords clairs et en émettant des règles pratiques concernant l'atteinte des objectifs Qualité1.3. Encadre et stimule les collaborateurs quant à la bonne exécution des règles en matière de Qualité et détecte les besoins en formation1.4. Conseille les collaborateurs et les évalue sur le respect de la mise en œuvre de la qualité totale1.5. Est responsable de l'affectation et de la gestion des budgets alloués à la qualité totale
2. Veille au respect de la législation alimentaire	<ul style="list-style-type: none">2.1. Explique les décisions de l'AFSCA aux collaborateurs et les implémente dans le service2.2. Traite l'administratif relatif aux exigences de l'AFSCA2.3. Supervise et contrôle l'application de la législation, réalise des contrôles2.4. Met en place les systèmes d'autocontrôle de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires, rédige le plan



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	<p>HACCP</p> <p>2.5. Met en œuvre les actions nécessaires pour répondre aux recommandations de l'AFSCA</p> <p>2.6. Organise les plannings et méthodes de nettoyage, en corrélation avec les activités de production</p> <p>2.7. Elabore, adapte et harmonise les procédures et méthodes de travail, les 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</p> <p>2.8. En matière de Qualité, HACCP, traçabilité, contrôle la mise en application des procédures</p>
<p>3. Optimalise la qualité et la sécurité des activités de production</p>	<p>3.1. Elabore des menus adaptés et contrôle la préparation des repas, l'hygiène, la sécurité et la traçabilité, en collaboration avec le chef du service alimentation</p> <p>3.2. Dispense des formations en hygiène au personnel de cuisine, aux diététiciens, au personnel en charge de la distribution des repas</p> <p>3.3. Vérifie l'adéquation du choix des aliments en regard de la législation sur les allergènes</p> <p>3.4. Participe à l'élaboration des cahiers des charges pour la sélection des produits alimentaires, en collaboration avec le chef de service alimentation</p> <p>3.5. Coordonne des groupes de travail pour mettre à jour le plan HACCP</p> <p>3.6. Participe à différentes réunions multidisciplinaires et collabore avec les autres métiers afin d'assurer un suivi optimal de la sécurité alimentaire</p> <p>3.7. Veille à la mise à disposition de matériel répondant aux règles de sécurité et d'ergonomie et permettant la bonne exécution de la production et garantissant la sécurité sanitaire</p> <p>3.8. Résout les problèmes et les plaintes des patients / résidents / clients en matière d'hygiène, sécurité et qualité alimentaires</p> <p>3.9. Formule des propositions d'amélioration au chef de service alimentation et au chef de service diététique</p> <p>3.10. Participe aux évolutions du service en matière d'infrastructure et d'acquisition d'équipements</p> <p>3.11. Propose des nouveaux investissements en matériel et équipement</p>
<p>4. Effectue des tâches du diététicien food service</p>	<p>4.1. Participe aux tâches attribuées au diététicien food service</p> <p>4.2. Elabore les menus</p> <p>4.3. Assure l'adéquation et le suivi des repas servis</p>



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

	<p>4.4. Paramètre le logiciel de gestion des repas</p> <p>4.5. Contrôle la distribution des repas</p>
<p>5. Développe son expertise en qualité et favoriser la transmission d'informations</p>	<p>5.1. Participe, selon les besoins, au Comité d'Hygiène Hospitalière</p> <p>5.2. Participe, selon les besoins, au Groupe Qualité de l'institution</p> <p>5.3. Se tient au courant des évolutions en matière de qualité, sécurité, équipements, législation alimentaire</p> <p>5.4. Participe en interne aux commissions menus, réunions Clan, réunions de services alimentation et diététique et établir des collaborations avec l'équipe diététique</p> <p>5.5. Participe à des groupes thématiques en qualité, hygiène, en externe et au sein de l'Union Professionnelle</p> <p>5.6. Participe au processus d'accréditation de l'institution</p>
<p>6. Autres activités</p>	<p>6.1. Assure la formation et l'encadrement des stagiaires pour les travaux relatifs à la qualité totale</p> <p>6.2. Développe des projets qualité en multidisciplinarité</p> <p>6.3. Se tient informé des développements technologiques, en équipement et en sécurité alimentaire</p> <p>6.4. 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 nécessaires; ▪ 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



Union Professionnelle des Diététiciens
de Langue Française

Communication	<ul style="list-style-type: none">▪ Possède des aptitudes à l'écoute▪ Sait communiquer en groupe de façon claire et objective et défendre son point de vue▪ Se concerte avec les autres métiers en ce qui concerne la qualité, la sécurité, l'hygiène▪ Se concerte avec le chef du service alimentation au sujet du circuit alimentaire et le respect des normes HACCP et donne des instructions à ce sujet à la cuisine;
Gestion d'équipe	<ul style="list-style-type: none">▪ Gestion d'équipe fonctionnelle:<ul style="list-style-type: none">○ Nombre = 14 à 26 unisite ou > 26 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">▪ Cherche des possibilités pour optimiser la qualité totale▪ Se concerte avec les collègues et/ou les médecins à propos de problèmes liés aux patients/résidents et adapte, en cas de non-satisfaction des patients/résidents quant, la qualité des repas
Responsabilité	<ul style="list-style-type: none">▪ Prend des décisions au sujet de la qualité, la sécurité et l'hygiène des repas▪ Propose des pistes d'amélioration en matière de qualité totale
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▪ De temps à autre, contact avec des personnes verbalement ou physiquement agressives;