

Diététicien responsable en maison de repos (H/F): Catégorie 16.

Objectif général:

Coordonne la mise en place de soins nutritionnels adaptés aux bénéficiaires de soins afin de maintenir, améliorer, rétablir et garantir un statut nutritionnel satisfaisant

Activités	Tâches
1. Évalue l'état nutritionnel et planifie l'intervention nutritionnelle des résidents	<p>1.1. Collecte les données anthropométriques (poids, taille, BMI), les informations concernant leur état de santé, y compris les résultats sanguins en lien avec la prise en soin diététique</p> <p>1.2. Évalue le statut nutritionnel de chaque résident par le biais d'un outil validé, ses apports nutritionnels, ses habitudes et préférences alimentaires</p> <p>1.3. Définit leurs besoins nutritionnels</p> <p>1.4. Établit un diagnostic diététique</p> <p>1.5. Propose pour validation au médecin, aux équipes paramédicale et soignante, en concertation avec le résident et éventuellement ses proches, une intervention nutritionnelle tenant compte des co-morbidités</p> <p>1.6. Détermine, dans le cadre de la concertation multidisciplinaire, la stratégie alimentaire et nutritionnelle optimale, sur la base des Evidence Based en diététique</p> <p>1.7. Élabore des protocoles pour le traitement des problèmes nutritionnels spécifiques</p>
2. Élabore et dispense des conseils diététiques personnalisés aux résidents et à leur entourage	<p>2.1. Sur la base des informations récoltées, leur fournit des explications sur la prise en charge nutritionnelle et sur les techniques culinaires adaptées (textures modifiées, enrichissement, etc.)</p> <p>2.2. Les motive à appliquer la prescription diététique en fonction de leurs particularités (croyances, culture, goûts, textures, ...) et favorise l'empowerment</p> <p>2.3. Rédige des brochures et documents de conseils diététiques et les actualise sur base des Evidence Based en diététique</p>
3. Assure tout au long du séjour le suivi du plan de	<p>3.1. Évalue à fréquence régulière l'intervention nutritionnelle mise en place et effectue les ajustements nécessaires en concertation avec les prestataires de soins concernés, les résidents et/ou leurs proches</p>



soin nutritionnel individuel	<p>3.2. Rend régulièrement visite au résident afin d'adapter son alimentation et le stimuler</p> <p>3.3. Gère en collaboration avec l'infirmier en chef les retours à domicile ou des transferts en institution (de soin) des résidents nécessitant une alimentation adaptée (alimentation entérale, suivi de prescriptions diététiques, ...) et en assure le suivi</p>
4. Implémente la charte qualité alimentation nutrition du PWNS-be-A au sein de la maison de repos et s'en porte garant	<p>4.1. Etablit la ligne de conduite en matière de prise en soin nutritionnelle dans l'institution</p> <p>4.2. Elabore en concertation avec l'équipe pluridisciplinaire, la direction et le médecin coordinateur, la stratégie nutritionnelle institutionnelle</p> <p>4.3. Implique les professionnels en toute complémentarité et cohérence</p> <p>4.4. Pilote les réunions de CLAN et les commissions menus</p> <p>4.5. Assure la communication entre le personnel de soin, paramédical et de cuisine pour un suivi nutritionnel optimal du résident</p>
5. Développe son expertise, transmet des informations et sensibilise les acteurs de terrain à la nutrition des aînés	<p>5.1. Participe en interne à toutes les réunions et projets en lien avec la diététique ou la nutrition et exigeant sa présence (staffs, commissions menus, etc.)</p> <p>5.2. Pilote des groupes de travail thématiques en diététique en interne et en externe ou au sein de l'Union Professionnelle</p> <p>5.3. Conçoit et anime les activités collectives en lien avec l'alimentation des personnes âgées</p> <p>5.4. Elabore et dispense des formations relatives à l'alimentation des personnes âgées, leur prise en soin nutritionnelle, l'hygiène en cuisine et lors de la distribution et du débarrassage des repas</p> <p>5.5. Rédige des supports informatifs et développe des outils pour faciliter l'application de la charte qualité alimentation nutrition du PWNS-be-A</p>
6. Participe à la gestion, l'élaboration et l'encodage des menus en collaboration avec le chef de cuisine	<p>6.1. Elabore les menus en tenant compte des impératifs budgétaires, matériels, organisationnels, logistiques, des goûts et des besoins spécifiques des personnes âgées institutionnalisées</p> <p>6.2. Paramètre les menus dans le logiciel de repas</p> <p>6.3. Rédige les fiches techniques</p> <p>6.4. Dérive les menus en fonction des besoins et soins nutritionnels des résidents</p> <p>6.5. Réalise la valorisation nutritionnelle des plats</p> <p>6.6. Recense les allergènes présents dans les plats et propose une alternative aux consommateurs allergiques</p> <p>6.7. Participe à l'encodage, à la mise à jour des fiches de repas des résidents en fonction des prescriptions ou de leur évolution afin de transmettre à la cuisine toutes les informations relatives à la production des repas</p>



	(récapitulatifs)
7. Participe à la gestion des achats et commandes en collaboration avec le chef de cuisine	<p>7.1. Soumet son expertise aux personnes chargées de la rédaction des appels d'offre relatifs à l'alimentation des résidents</p> <p>7.2. Contribue au choix des produits spécifiques et des denrées alimentaires sur la base des cahiers de charges</p> <p>7.3. Commande, en accord avec la hiérarchie, les produits alimentaires spécifiques (alimentation médicale) et en gère les stocks</p>
8. Participe à l'élaboration et au contrôle des procédures et méthodes de travail en collaboration avec le chef de cuisine	<p>8.1. Participe à la rédaction, la mise en œuvre et au contrôle des procédures et méthodes de travail en matière de sécurité, d'hygiène et de qualité tout au long des étapes depuis la réception des marchandises jusqu'au retour à la laverie en passant par la distribution des repas</p> <p>8.2. Participe à la gestion et veille à l'enregistrement au quotidien des documents relatifs à l'autocontrôle, la traçabilité et le cas échéant la notification obligatoire</p> <p>8.3. Assure la formation du personnel de cuisine en matière de bonnes pratiques d'hygiène et HACCP</p>
9. Est garant de la qualité de l'ensemble des prestations liées aux repas, collations, boissons	<p>9.1. Contrôle la conformité des repas destinés aux résidents en termes de qualité, quantité, adéquation (prescriptions médicales, diététiques)</p> <p>9.2. Veille et à la qualité organoleptique des repas</p> <p>9.3. Veille lors de la distribution et du débarrassage des repas, collations et boissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ à la qualité globale de l'environnement des repas ○ au respect des bonnes pratiques d'hygiène ○ à la lutte contre le gaspillage <p>9.4. Assure le suivi du personnel affecté à l'ensemble des tâches liées au service et au débarrassage des repas</p>
10. Effectue des tâches administratives	<p>10.1. Gère la partie diététique du dossier du résident (infirmier, médical, paramédical)</p> <p>10.2. Etablit un rapport concernant les prises en soin effectuées et l'évolution des résidents</p> <p>10.3. Recense les évolutions en matière de prise en soin nutritionnelle institutionnelle en vue de rapports d'activités annuels à fournir aux instances compétentes dans le cadre de la démarche d'amélioration continue de la qualité</p>
11. Autres	<p>11.1. Assure la formation et l'encadrement des stagiaires et des travaux de fin d'étude en diététique et participe à leur évaluation</p> <p>11.2. Assure la formation / l'information en nutrition et en hygiène alimentaire pour d'autres métiers concernés par</p>



	<p>le soin nutritionnel</p> <p>11.3. Participe à des activités relatives aux techniques culinaires</p> <p>11.4. Participe à des formations relatives à l'utilisation de matériels de cuisine</p> <p>11.5. Travaille en multidisciplinarité en interne ainsi qu'avec les prestataires extérieurs (médecins, firmes, institutions)</p> <p>11.6. Participe aux réunions scientifiques et assoit son expertise par le biais de la formation continue</p> <p>11.7. Prend part aux conférences internes et externes</p> <p>11.8. Participe à des activités de recherche et de développement en diététique</p>
--	---

Critère : Connaissance et savoir-faire

- Formation conforme aux exigences légales d'application pour l'exercice de la fonction
- 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

Critère : Gestion d'équipe

- Gestion non hiérarchique : organise et pilote des réunions, anime des groupes de travail thématiques

Critère : Communication

- Possède les aptitudes à l'écoute, l'assertivité, l'empathie, le discernement
- Rassemble les informations en équipe pluridisciplinaire sur les résidents qui ont besoin de conseils alimentaires
- Informe les résidents (individuellement et/ou en groupe) et leurs proches concernant l'intérêt d'une alimentation optimale
- Echange des informations avec les collaborateurs ou le fournisseur de repas au sujet de repas spécifiques
- Est capable de réaliser un rapport tant oral qu'écrit

Critère : Résolution de problèmes

- Ajuste le schéma alimentaire aux besoins et préférences individuels des résidents
- Convainc et motive les résidents à respecter le plan alimentaire personnalisé
- Établit des protocoles pour le traitement de problèmes nutritionnels
- Contacte le responsable hiérarchique en cas d'anomalies ou de problèmes
- Adresse, si nécessaire, le bénéficiaire de soins à un autre prestataire de soins

Critère : Responsabilité

- Prend en charge les résidents qui, sur prescription médicale, doivent bénéficier d'un soin nutritionnel
- Etablit un diagnostic nutritionnel, propose une stratégie nutritionnelle pour les résidents en collaboration avec le médecin et l'équipe pluridisciplinaire
- Évalue régulièrement le traitement et décide, dans le cadre de la concertation multidisciplinaire, de l'adapter si nécessaire
- Participe à l'amélioration du soin nutritionnel en tenant compte de la malnutrition et de sa prévention
- Assure la confidentialité des données des résidents
- Adapte les thérapies nutritionnelles à l'état de santé du résident tant durant son séjour en institution que lors de son retour à domicile

Critère : Facteurs d'environnement

- Contact régulier avec des maladies contagieuses
- La fonction peut exiger le port de charges
- 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
- Contact quotidien avec des personnes désorientées, et/ou agressives (verbalement et/ou physiquement)