



DIÉTÉTIICIEN-NUTRITIONNISTE

SOINS DE RÉÉDUCATION

Santé publique

Définition : Dispense des conseils nutritionnels sur prescription médicale et éduque des patients sur le plan nutritionnel. Définit, contrôle et évalue la qualité de la prestation alimentaire d'un établissement. Participe au développement des activités de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition.

AUTRES APPELLATIONS :

- Diététicien

ACTIVITÉS PRINCIPALES

- Bilan nutritionnel du patient
- Conseil et éducation thérapeutique nutritionnelle
- Élaboration personnalisée du plateau repas du patient
- Élaboration du plan alimentaire et des menus de la structure
- Contrôle de la qualité des produits et compléments alimentaires
- Gestion des stocks de produits alimentaires
- Information et conseil auprès des personnels et stagiaires
- Contrôle de l'application des orientations nutritionnelles définies par le Comité de liaison en alimentation et nutrition

FACTEURS D'ÉVOLUTION :

- Développement des réseaux de soins
- Evolution des pratiques de prise en charge et des connaissances scientifiques
- Développement des actions de santé publique dans le domaine de l'éducation à l'alimentation et à la nutrition
- Développement de l'utilisation des outils informatiques pour assurer le suivi des actes effectués sur les patients
- Développement des démarches qualité et de sécurité sanitaire
- Évaluation des pratiques professionnelles

CONDITIONS D'ACCÈS :

Concours externe sur titre

Titre permettant l'exercice de la profession en Polynésie française

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE :

Gardes et astreintes les week-ends et jours fériés

Horaires variables et pics d'activité en fonction des obligations du service

Respect de la charte de déontologie du diététicien-nutritionniste

Déplacements sur l'ensemble de la Polynésie française dans le cadre de missions de consultations avancées

COMPÉTENCES

Savoir-Faire

Savoirs

○ BILAN NUTRITIONNEL DU PATIENT

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une enquête alimentaire - Recueillir les données cliniques du patient (indice de masse corporelle, bilan sanguin, etc.) - Recueillir les données environnementales du patient - Rédiger des rapports, bilans et comptes-rendus | <ul style="list-style-type: none"> - Langues polynésiennes - Techniques d'analyse et de synthèse - Techniques de recueil de données - Techniques de rédaction des rapports, comptes-rendus et bilans |
|--|--|

○ CONSEIL ET ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE NUTRITIONNELLE

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Donner des conseils nutritionnels personnalisés aux patients sur prescription médicale - Eduquer le patient et son entourage sur le plan nutritionnel (en individuel ou en groupe) - Concevoir et rédiger des documents personnalisés à destination des patients - Tracer les actes diététiques (codage) - Transmettre le suivi diététique aux professionnels de santé (médecins, infirmiers, etc.) - Réaliser un suivi de la prise en charge diététique des patients en consultation ou par correspondance | <ul style="list-style-type: none"> - Techniques de communication - Maîtrise de la diététique - Outils de bureautique - Outils informatiques |
|--|---|



Savoir-Faire

Savoirs

ELABORATION PERSONNALISÉE DU PLATEAU REPAS DU PATIENT

- Evaluer les besoins et apports alimentaires (en fonction des goûts, convictions religieuses, état dentaire, état général du patient, etc.)
 - Composer des repas adaptés au patient, sur prescription médicale
 - Calculer et évaluer les ingestats, puis réajuster les apports nutritionnels du patient
- Techniques d'organisation
 - Règles d'hygiène

ELABORATION DU PLAN ALIMENTAIRE ET DES MENUS DE LA STRUCTURE

- Elaborer un plan alimentaire dans le cadre d'un appel d'offres
 - Donner un avis sur le plan nutritionnel par rapport au marché alimentaire
 - Vérifier et équilibrer les menus proposés aux patients
 - Travailler en partenariat avec des prestataires alimentaires (commandes de repas, réajustements, etc.)
- Contexte socio-culturel de la Polynésie française et habitudes alimentaires
 - Composition des plats traditionnels

CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ET COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

- Evaluer les plats cuisinés par le prestataire auprès des patients
 - Planifier les productions diététiques en fonction des menus proposés
 - Travailler en collaboration avec le personnel hôtelier (cuisiniers, aides diététiciens, etc.)
 - Se tenir informé de la composition des nouveaux produits alimentaires proposés aux patients
 - Veiller au respect des règles d'hygiène en cuisine
- Travail en équipe
 - Gestion de conflits

GESTION DES STOCKS DE PRODUITS ALIMENTAIRES

- Prendre contact avec les fournisseurs
 - Réaliser un inventaire
 - Commander les produits alimentaires en fonction du planning de productions diététiques
 - Proposer des mesures d'adaptation aux situations imprévues pour assurer la continuité des prestations alimentaires (rupture de stock, défaillances fournisseurs, etc.)
- Gestion de stock

INFORMATION ET CONSEIL AUPRÈS DES PERSONNELS ET STAGIAIRES

- Participer à la formation du personnel en matière de prise en charge nutritionnelle des patients
 - Conseiller et informer sur l'utilisation des produits diététiques (compléments alimentaires, nutrition entérale, etc.)
 - Encadrer et former les diététiciens stagiaires
 - Intervenir dans le cadre de la formation initiale des professions de santé
- Techniques d'encadrement
 - Techniques pédagogiques
 - Cours universitaires des professions de santé

CONTRÔLE DE L'APPLICATION DES ORIENTATIONS NUTRITIONNELLES DÉFINIES PAR LE COMITÉ DE LIAISON EN ALIMENTATION ET NUTRITION

- Proposer des solutions d'amélioration de la prise en charge nutritionnelle globale dans le cadre du Comité de liaison en alimentation et nutrition
 - Contrôler l'application des orientations nutritionnelles définies par le Comité de liaison en alimentation et nutrition
- Orientations du Comité de liaison en alimentation et nutrition