

Fiche de poste

Diététicien.ne



Emetteurs : Dr Frédéric COUSSIN (Responsable UTNC), Lionel Bateli (Directeur des Soins), Lénaïc GOUAILLIER (Cadre supérieur de Santé)
Validation : Romain GIRARD, Directeur des Ressources Humaines

Fonction :

Diététicien (ne) : Professionnelle experte en nutrition, collaboratrice directe des médecins, personnels para-médicaux et des personnels de restauration.

Type de contrat : CDD puis CDI à temps plein

Lieu d'exercice :

Ensemble des sites du Centre Hospitalier du Haut-Anjou situés à Château Gontier principalement et occasionnellement à Segré.



Présentation de l'Établissement et du service :

Le Centre Hospitalier du Haut Anjou, ou CHHA, est un établissement MCO – SSR – Psychiatrie et médico-social, positionné sur le Sud de la Mayenne et le Nord-Ouest du Maine et Loire. Il est situé à moins de 40 minutes d'Angers et à 25 minutes de Laval.

L'établissement fait partie du GHT Mayenne-Haut-Anjou, il dispose historiquement de liens étroits avec le CHU d'Angers, sur diverses disciplines : l'urologie, la gynécologie obstétrique, la chirurgie viscérale ou encore la cardiologie.

L'établissement a été reconstruit en 2008, intégrant les services d'hospitalisation de médecine et le plateau de consultation. Il dispose d'un SAU et d'un SMUR (19.000 passages), et d'un service de rTMS.

L'Unité Transversale de Nutrition Clinique est un service fondé en Octobre 2022, composé d'une équipe jeune et dynamique, composé d'un médecin nutritionniste responsable de l'unité, de deux chirurgiens bariatrique, de deux diététiciennes, d'une psychologue, d'une enseignante en activité physique adaptée, et d'une secrétaire, assisté aussi d'une gastro-nutritionniste et d'un endocrinologue.

Cette unité unique en Mayenne est en plein développement et porteuse de projets.

Son activité est divisée en plusieurs branches : dépistage et prise en charge de la dénutrition, prise en charge médicale et chirurgicale de l'obésité, prévention, et enseignement.

Missions :

- Participer au fonctionnement de l'hôpital de jour de préparation et suivi à la chirurgie bariatrique.
- Dépister et prendre en charge la dénutrition chez tous types de personnes.
- Consultation diététique de tous types
- Education thérapeutique
- Suivi et prise en charge des femmes enceintes en situation d'obésité et post-chirurgie bariatrique

Rattachement hiérarchique :

- Directeur de l'établissement
- Directeur des Ressources Humaines
- Directrice des Soins
- Médecin Responsable UTNC
- Cadre de Santé de l'UTNC

Responsabilité médicale : Docteur COUSSIN, responsable de l'UTNC

Relations fonctionnelles :

- Personnels médicaux des services
- Personnels paramédicaux des services de soin pour la démarche nutritionnelle
- Personnels de restauration pour la commission menu, l'élaboration et la mise en application du cahier des charges et l'élaboration des menus
- Laboratoires de produits diététiques pour l'information sur les produits diététiques de nutrition orale et entérale, de leur utilisation et du matériel utilisé
- Pharmacie, services économiques et personnel de magasin pour les commandes de produits diététiques
- Cadres de santé pour le suivi des patients
- Infirmière conseillère en nutrition pour assurer une harmonisation des pratiques

Activités principales :

- Participation à la prise en charge de patients présentant des pathologies diverses
 - Participation à la prise en charge de patients ayant des pathologies métaboliques (diabète, dyslipidémie, obésité, HTA)
 - Participation à la prise en charge de patients avant et après une chirurgie digestive
 - Participation au dépistage et à la prise en charge de la dénutrition.
 - Participation à l'hôpital de jour de prise en charge de l'obésité.
 - Recensement des besoins nutritionnels et suivi des patients
 - Établissement d'un diagnostic diététique, des objectifs nutritionnels, d'un plan d'action et d'un contrat pour le patient
 - Transmission d'informations écrites et orales pour assurer la traçabilité et le suivi de la démarche diététique
 - Coordination des actions et de l'information nutrition entre les services, les patients et l'équipe de restauration
 - Recensement des besoins pour la commande de repas (élaboration des outils nécessaires à la prise de menu quotidienne)
 - Établissement des plans alimentaires en vue de la réalisation du cahier des charges de la restauration
 - Mise en œuvre, suivi et contrôle des orientations nutritionnelles définies par le comité de liaison
- Alimentation nutrition
- Information, formation et éducation à l'alimentation, la nutrition et à la diététique du patient et de sa famille, des professionnels de santé, de restauration, des étudiants et du grand public
 - Contrôle de la bonne application des règles d'hygiène et du respect des bonnes pratiques professionnelles dans les étapes de préparation et de distribution des repas
 - Gestion des produits diététiques (commandes, stocks, livraison)
 - Vérification et contrôle des produits, matériels et dispositifs médicaux
 - Enregistrement des données liées à l'activité
 - Réalisation d'études et de travaux de recherche dans le domaine de la nutrition

Qualification :

- BTS de diététique
- DUT biologie appliquée option diététique
- Toute formation complémentaire serait une plus-value, ou la motivation pour se former (par exemple : éducation thérapeutique, DU de nutrition clinique et métabolique)

Connaissances requises :

- Prise en charge de l'obésité d'une manière générale
- Recommandations HAS de prise en charge de la chirurgie bariatrique.
- La dénutrition, son dépistage, sa prise en charge.
- Bases de la nutrition artificielle.

Savoir-faire requis :

- **Etre capable de développer ses compétences**
- Analyser les besoins nutritionnels de la personne selon sa pathologie.
- Poser un diagnostic diététique, des objectifs et un plan d'actions diététiques
- Identifier les comportements alimentaires normaux ou pathologiques
- Élaborer des menus équilibrés et thérapeutiques en prenant en compte la pathologie, les goûts et les habitudes des personnes ainsi que la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Concevoir, coordonner et réaliser des programmes d'éducation nutritionnelle dans le cadre du projet d'établissement
- Élaborer et utiliser des protocoles diététiques et des guides des bonnes pratiques
- Concevoir et utiliser des outils et des supports de communication pour argumenter et convaincre en matière d'éducation ou de rééducation nutritionnelle
- Créer une relation de confiance avec le patient et son entourage dans le cadre de la relation d'aide
- Négocier les objectifs diététiques avec le patient en tenant compte de son histoire alimentaire
- Travailler en équipe inter professionnelle
- Évaluer la prestation des repas en restauration, la qualité des pratiques et les résultats
- Éduquer, conseiller le patient et l'entourage en vue d'une démarche d'autonomisation

Qualités requises :

- Motivation
- Savoir travailler en équipe et en autonomie
- Avoir un esprit d'initiative
- Capacité à proposer et monter des projets
- Avoir une curiosité scientifique
- Savoir faire évoluer ses pratiques avec l'évolution des recommandations.
- Posséder le sens de la communication et de l'écoute
- Avoir une capacité d'adaptabilité
- Aimer autant travailler avec des patients en situation d'obésité que de dénutrition sévère.

Conditions d'exercice :

- Horaires
- Planification des CA et RTT
- Se déplacer avec la voiture sur tous les sites du Centre Hospitalier du Haut-Anjou.

Contact :

Direction des Ressources Humaines et des Affaires Médicales - Centre hospitalier du Haut Anjou
Monsieur GIRARD Romain, Directeur Adjoint

 1 quai Dr Georges Lefèvre
53200 CHÂTEAU-GONTIER

 Tel : 02 43 70 73 65 /  secretariat_drh@ch-hautanjou.fr



www.ch-hautanjou.fr/



[@ch-du-haut-anjou](https://www.linkedin.com/company/ch-du-haut-anjou)



[@ch.hautanjou](https://www.facebook.com/ch.hautanjou)



[@chhautanjou](https://www.instagram.com/chhautanjou)



[@CH_HAUTANJOU](https://twitter.com/CH_HAUTANJOU)