

Autres dénominations : Diététicien d'exploitation / Diététicienne d'exploitation

Présentation du métier

Le diététicien d'exploitation / La diététicienne d'exploitation apporte son expertise et ses conseils aux responsables de l'établissement de restauration collective ainsi qu'au personnel de cuisine. Il / Elle intervient en amont de l'élaboration et de la préparation des repas afin de garantir l'équilibre diététique de ceux-ci, leur qualité, en conformité avec les règles de santé publique et d'hygiène alimentaire.

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec le BTS de diététique ou le DUT Génie biologique option diététique.

Des formations complémentaires (nutrition et diététique de l'adulte, sport et nutrition, aliments et santé, sécurité alimentaire, ...) peuvent être requises.

Compétences professionnelles

- Accompagner les personnes dans la mise en oeuvre du programme nutritionnel
- Adapter des menus selon les besoins d'une structure, les impératifs budgétaires et des spécificités du public
- Analyser et prévenir des risques
- Caractéristiques des troubles du comportement alimentaire
- Cerner les habitudes alimentaires, antécédents médicaux, traitements des personnes et déterminer leurs besoins nutritionnels
- Concevoir un menu selon une prescription médicale
- Élaborer des plats cuisinés
- Informer et sensibiliser en matière d'alimentation, d'hygiène de vie et de prévention des risques (allergies, obésité, maladies cardio-vasculaires, ...)
- Physiopathologie du comportement alimentaire
- Principes de nutrition et de diététique
- Prise de mesures anthropométriques (poids, indice de masse corporelle, ...)
- Psychologie
- Réaliser le suivi diététique et échanger des informations avec différents intervenants (équipe soignante, éducative, ...)
- Rééducation nutritionnelle
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Savoir-être professionnels

- Avoir le sens du service
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- S'adapter aux changements
- Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve d'engagement
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME J1402 - Diététique](#).