

DIÉTÉTICIEN(NE)

Le métier

Le diététicien apporte ses compétences scientifiques et techniques pour mettre en place les régimes sur prescription médicale et veiller à ce que l'équilibre nutritionnel des menus, la qualité des préparations alimentaires et les règles d'hygiène, soient respectés au sein de l'établissement

Il travaille en collaboration avec des médecins, des gestionnaires ou des chercheurs. Le travail du diététicien varie en fonction de la structure dans laquelle il exerce :

- A l'hôpital, il travaille en collaboration avec les médecins nutritionnistes et les personnels paramédicaux chargés des soins. Il suit la personne âgée malade dès son admission, recense ses besoins nutritionnels, établit un diagnostic et lui propose un régime alimentaire en fonction de son état de santé : régime sans sel, apport en calcium...
- Dans une maison de retraite, le diététicien a pour rôle de veiller à l'équilibre nutritionnel des menus servis. Il travaille en collaboration avec les personnels de restauration.

Les aptitudes

Savoir analyser les besoins nutritionnels de la personne âgée en tenant compte d'une prescription médicale; poser un diagnostic diététique, des objectifs et un plan d'action diététique; identifier les comportements alimentaires normaux et pathologiques.

Elaborer des menus équilibrés et thérapeutiques en tenant compte des goûts et des habitudes des personnes et en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.

Créer une relation de confiance avec la personne âgée et sa famille dans le cadre de la relation d'aide.

Le diplôme

Les diététiciens sont titulaires, soit d'un Brevet de technicien supérieur diététique (BTS) qui sanctionne une formation de deux ans d'études post secondaires dans un établissement d'enseignement public ou privé habilité par le ministre chargé de l'enseignement supérieur, soit d'un diplôme universitaire de technologie de génie biologique, option diététique (DUT).