

❖ Appellations

- Diététicien / Diététicienne
- Diététicien / Diététicienne nutritionniste
- Diététicien / Diététicienne conseil

❖ Définition

Elabore le bilan diététique et réalise le suivi nutritionnel de personnes bien portantes ou de malades (patients hospitalisés, diabétiques, ...) selon la prescription médicale ou la demande individuelle.
 Conseille et informe les professionnels (de restauration, de santé, ...) sur la diététique et l'hygiène alimentaire.
 Peut contrôler la chaîne alimentaire en collectivité (de la conception des menus à la distribution des repas) selon la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
 Peut diriger un cabinet.

❖ Accès à l'emploi métier

Cet emploi/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.

❖ Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce en cabinet ou au sein d'établissements de soins, de collectivités, d'entreprises de restauration, ... en relation avec différents intervenants (personnels de restauration, soignants, service d'hygiène, ...).
 Elle peut varier selon le secteur (restaurant scolaire, restaurant d'entreprise, cabinet, hôpital, ...) ou le public (sportifs, personnes âgées, ...).

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Cerner les habitudes alimentaires, antécédents médicaux, traitements des personnes et déterminer leurs besoins nutritionnels <input type="checkbox"/> Accompagner les personnes dans la mise en oeuvre du programme nutritionnel <input type="checkbox"/> Concevoir un menu selon une prescription médicale <input type="checkbox"/> Informer et sensibiliser en matière d'alimentation, d'hygiène de vie et de prévention des risques (allergies, obésité, maladies cardio-vasculaires, ...) 	Is S Si Se	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prise de mesures anthropométriques (poids, indice de masse corporelle, ...) <input type="checkbox"/> Psychologie <input type="checkbox"/> Rééducation nutritionnelle <input type="checkbox"/> Principes de nutrition et de diététique

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Réaliser le suivi diététique et échanger des informations avec différents intervenants (équipe soignante, éducative, ...) <input type="checkbox"/> Détecter des situations à risques (troubles du comportement alimentaire, dénutrition, ...) et orienter les personnes vers un médecin, psychologue	S Is	<input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) <input type="checkbox"/> Production culinaire <input type="checkbox"/> Physiopathologie du comportement alimentaire

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Mettre en place une démarche de soins diététiques	Rs	<input type="checkbox"/> Caractéristiques des troubles du comportement alimentaire <input type="checkbox"/> Pathologies digestives <input type="checkbox"/> Maladies métaboliques <input type="checkbox"/> Déséquilibre du poids <input type="checkbox"/> Allergies alimentaires <input type="checkbox"/> Affections cardiaques
<input type="checkbox"/> Adapter des menus selon les besoins d'une structure, les impératifs budgétaires et des spécificités du public <input type="checkbox"/> Concevoir un menu	Is R	
<input type="checkbox"/> Organiser un circuit alimentaire	C	
<input type="checkbox"/> Concevoir ou faire évoluer des procédures, les protocoles en matière alimentaire (manipulation et conservation de denrées, liaisons chaudes/froides, ...) et en contrôler la conformité d'application	Ir	
<input type="checkbox"/> Concevoir et mettre en place des actions d'éducation nutritionnelle (ateliers d'initiation au goût, semaine à thème)	S	
<input type="checkbox"/> Animer des commissions de menus <input type="checkbox"/> Participer à des instances représentatives <input type="checkbox"/> Réaliser une enquête épidémiologique et/ou alimentaire	Sr S Ic	

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Réaliser des actions de suivi consommateurs	E	
<input type="checkbox"/> Intervenir auprès de sportifs <input type="checkbox"/> Intervenir auprès de curistes <input type="checkbox"/> Intervenir auprès de personnes âgées <input type="checkbox"/> Intervenir auprès d'un public d'adultes <input type="checkbox"/> Intervenir auprès d'un public d'adolescents <input type="checkbox"/> Intervenir auprès d'un public d'enfants	S Si S S S S	<input type="checkbox"/> Pédiatrie <input type="checkbox"/> Étapes du développement de l'enfant <input type="checkbox"/> Gérontologie
<input type="checkbox"/> Réaliser des soins auprès de patients hospitalisés (soins post-opératoires) <input type="checkbox"/> Réaliser des soins auprès de patients alimentés par voie parentérale et/ou entérale	Is Si	
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C C	<input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Gestion administrative

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Cabinet médical <input type="checkbox"/> Collectivité territoriale <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Établissement médical (hôpital, clinique, ...) <input type="checkbox"/> Infrastructure sportive <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité		<input type="checkbox"/> Au domicile de particulier <input type="checkbox"/> Travail en indépendant

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
J1402 - Diététique <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1405 - Conseil en information médicale <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
J1402 - Diététique <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
J1402 - Diététique <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	H2502 - Management et ingénierie de production <ul style="list-style-type: none">- Diététicien / Diététicienne chef de produit en fabrication industrielle
J1402 - Diététique <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	K1205 - Information sociale <ul style="list-style-type: none">- Chargé / Chargée d'éducation pour la santé
J1402 - Diététique <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle <ul style="list-style-type: none">- Formateur / Formatrice de formation paramédicale

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
J1402 - Diététique <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	J1502 - Coordination de services médicaux ou paramédicaux <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
J1402 - Diététique <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	K1103 - Développement personnel et bien-être de la personne <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations