

## FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 10/12/2019 BOP

### I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : <b>CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE</b> Pôle Médico-Technique - Service : Diététique - Unité : Diététique
2	LIBELLE DU POSTE : Diététicien
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 4
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : B
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : B FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FSA
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Centre Hospitalier de Polynésie française CHAP : 64                      ARTICLE : 11                      PARAGRAPHE : 22                      CODE POSTE : <b>1671</b>
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : PIRAE - TAAONE
8	<b>FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) :</b> Le diététicien est l'intermédiaire entre le patient, les professionnels de santé médicaux, paramédicaux, et l'ensemble du personnel de production. Il définit, contrôle et évalue la qualité des prestations alimentaires au CHPF, depuis l'amont de la production (relations fournisseurs) jusqu'à la préparation des repas. Il informe, éduque et rééduque sur le plan nutritionnel, les patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation, à partir d'un bilan diététique personnalisé.
9	EFFECTIFS ENCADRES                      A                      B                      C                      D                      Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Cadre de santé du service Diététique - Cadre supérieur du pôle Médico-Technique
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Néant
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Gardes obligatoires les jours fériés et les week-ends
13	<b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b> <b>1/ FONCTION D'EDUCATION THERAPEUTIQUE :</b> - Informer et donner des conseils nutritionnels aux patients sur prescription médicale ; - Éduquer ou rééduquer le patient et son entourage ; - Donner des consultations diététiques internes et externes aux patients suivis par les médecins du CHPF ; - Accompagner, évaluer et réajuster les connaissances nutritionnelles du patient tout au long de son hospitalisation ; - Négocier, réajuster, remettre et expliquer les fiches de régime diététique avant la sortie du patient ; - S'assurer de l'adhésion et de la compréhension du patient aux conseils nutritionnels ; - Transmettre le suivi diététique du patient aux professionnels de la santé / aux médecins et tracer sur la fiche diététique les actions menées en lien avec l'éducation. <b>2/ FONCTION DE TECHNICIEN EN ALIMENTATION :</b> - Définir la prise en charge diététique adaptée au patient hospitalisé sur prescription médicale ; - Analyser l'adéquation entre la prescription médicale et le bilan nutritionnel pour une meilleure cohérence ; - Évaluer les besoins, les apports alimentaires en tenant compte des goûts, de l'état dentaire, des convictions religieuses et de l'état général du patient ; - Commander et retranscrire par écrit ou oralement à la cuisine la composition des plateaux repas diététiques ; - Contrôler et évaluer la qualité et la conformité des préparations diététiques ; - Calculer les <i>ingestas</i> , évaluer l'évolution nutritionnelle puis réajuster les apports alimentaires du patient ; - Assurer le suivi de la prescription (tolérance et efficacité) et l'évaluer auprès du patient ; - Communiquer avec les médecins, les internes, les infirmiers et les aides-soignants dans le but d'optimiser le traitement diététique ; - Tracer les actes diététiques dans le dossier patient ;

	<p>- Coder les actes diététiques sur l'AS 400.</p> <p><b>3/ FONCTION DE CONSEILLER EN ALIMENTATION EN RESTAURATION :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à l'élaboration du plan alimentaire dans le cadre de l'appel d'offre ;</li> <li>- Donner son avis sur le plan nutritionnel par rapport au marché alimentaire ;</li> <li>- Vérifier et équilibrer les menus proposés aux patients hospitalisés ;</li> <li>- Évaluer les préparations des plats cuisinés par le prestataire auprès des patients ;</li> <li>- Planifier les productions au laboratoire diététique en fonction des menus proposés ;</li> <li>- Travailler en étroite collaboration avec les cuisiniers et les aides diététiciens ;</li> <li>- Se renseigner sur la composition alimentaire des nouveaux produits proposés aux patients ;</li> <li>- Faire respecter les règles d'hygiène en cuisine et veiller à leur application par les agents de restauration.</li> </ul> <p><b>4/ FONCTION DE GESTION :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre contact avec les différents fournisseurs ;</li> <li>- Commander les différents produits alimentaires et non alimentaires, en cohérence avec la planification établie par ses soins ;</li> <li>- Anticiper les préparations diététiques en respectant le planning de travail ;</li> <li>- Assurer la continuité des prestations alimentaires (rupture de stock, défaillances fournisseurs, etc.) face aux situations imprévues.</li> </ul> <p><b>5/ ENCADREMENT ET ENSEIGNEMENT :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informer les agents et les stagiaires sur la prise en charge alimentaire et diététique ;</li> <li>- Encadrer et accompagner les étudiants stagiaires pour les rendre autonomes dans la démarche de soin nutritionnel ;</li> <li>- Évaluer les stagiaires dans leur démarche de professionnalisation ;</li> <li>- Participer à l'enseignement des étudiants infirmiers, des sages-femmes et des aides-soignants de l'Institut de Formations des Professions de Santé Mathilde FRÉBAULT (IFPS).</li> </ul>
--	--

14	<p><b>ACTIVITES ANNEXES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à des actions de prévention dans son domaine d'activité ;</li> <li>- Participer à des groupes de travail relatifs à la prise en charge nutritionnelle afin de l'améliorer.</li> </ul>
----	---

**II – PROFIL PROFESSIONNEL**

15	CADRE D'EMPLOIS : Diététicien
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : Diplôme de diététicien

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	<b>COMPETENCES</b>	S	A	E
	- Connaître la cuisine traditionnelle et la composition de ses aliments ;			X
	- Maîtriser la langue polynésienne ;			X
	- Maîtriser les outils de bureautique (Word, Excel, etc.).		X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : 2 à 3 ans en diététique hospitalière
----	---

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : Néant
----	--

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : de 3 à 5 ans
----	--

Le chef de service L'agent

Date : Date :

Signature : Signature :