

- Médical
- Soignant/Paramédical
- Administratif/Logistique/Technique

## DIETETICIEN(NE) RESTAURATION (F/H)

### INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE

Secteur et réf fiche métiers FPH	Administratif/logistique/technique - fiche 05110
Site d'exercice et service	<b>Site de TREVANANS - CUISINE CENTRALE (6000 repas/j)</b>
Quotité de travail	100%
Echéance de recrutement	Dès que possible
<u>Type de contrat</u>	CDD ou titulaire
Grade	Diététicien
Rattachement hiérarchique	Responsable restauration
Responsabilité hiérarchique	
Relations fonctionnelles	Diététiciens thérapeutiques, cadre de santé responsable diététique, cadres et soignants tous sites

### CONDITIONS DE TRAVAIL

Roulement et horaires	Roulement fixe / horaires continus / 8h00/17h00
Synthèse des tâches et des postes journaliers	Définir les menus, contrôler, évaluer la qualité de l'alimentation. Gérer l'application informatique de commande repas (Datameal).
Organisationnelles relationnelles	Travail en équipe
Autres contraintes	Possibilité de travail quelques fériés en semaine/an par roulement
Matériels et outils utilisés	Outils informatiques – logiciel Datameal commande repas et GPAO
Tenue vestimentaire	Tenue professionnelle cuisine centrale, EPI obligatoires

## DIPLOMES, FORMATIONS ET PREREQUIS

---

Diplôme	B.T.S. ou D.U.T. diététique
Pré requis	Expérience minimale de 1 an en diététique thérapeutique et/ou en cuisine centrale ou au sein d'une société de restauration collective ou de formation dans le domaine
	Pratique minimale d'outils informatiques de commande des repas

## ACTIVITES PRINCIPALES

---

<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Restauration</b>, en liaison directe avec le responsable, l'assistant qualité-diététique et les encadrants :<ol style="list-style-type: none"><li>1.1. Etablissement des plans alimentaires et des menus, hospitaliers, selfs, EHPAD...</li><li>1.2. Gestion de l'application informatique de commande des repas auprès du service support et en liaison avec les diététiciens thérapeutiques. Participe à la gestion du logiciel de GPAO. Peut initier et conduire des formations informatiques internes et externes (clients).</li><li>1.3. Coordination avec tous les secteurs restauration : cuisine centrale, selfs, etc...</li><li>1.4. Gestion des produits diététiques : Participe à la conduite de la politique d'achats alimentaires, recensement des besoins, choix.</li><li>1.5. Gestion : Participe aux suivis des prestations facturées, des dépenses, des marchés. Assiste les cadres de santé pour la maîtrise des dotations et des repas servis.</li><li>1.6. Qualité : Participe et/ou conduit des commissions repas et des actions de suivi de la prestation dans le cadre de la démarche qualité. Peut suppléer les qualitatifs restauration.</li><li>1.7. Management : Encadre les stagiaires diététiques.</li><li>1.8. Gestion de projet : Participe à la conduite des projets du service restauration</li></ol></li></ol>
<ol style="list-style-type: none"><li>2. <b>Coordination diététique et médicale</b><ol style="list-style-type: none"><li>2.1. Participe à la mise en œuvre, au suivi et au contrôle des orientations nutritionnelles définies par le Comité de Liaison Alimentation Nutrition.</li><li>2.2. En tant que membre de l'équipe des diététiciens de l'établissement, il participe aux projets du secteur diététique dans son domaine d'activités et fait fonction de référent pour les outils informatiques de commande des repas ainsi que pour les questions de restauration.</li></ol></li></ol>

---

## **SAVOIR-FAIRE, QUALITES REQUISES, CONNAISSANCES ASSOCIEES**

---

<b>Pré-requis</b>	<b>Niveau</b>
Notions de gestion de la production culinaire et de management	1
Expérience en diététique thérapeutique et/ou en restauration collective	2
Exploitation d'outils informatiques de commande repas et gestion de production	2
Méthodologie, aptitudes à travailler en collaboration et à gérer des incidents, capacité à la prise de décision et à gérer des multi-sollicitations	2

1 : connaissances générales – 2 connaissances détaillées – 3 connaissances approfondies

## **EXIGENCES EN MATIERE DE SECURITE, D'HYGIENE ET DE CONFIDENTIALITE**

---

<b>Exigences</b>	<b>Evaluation</b>
Permanence de l'application informatique de commande repas et de la sécurité alimentaire	3
Confidentialité requise vis-à-vis d'informations sensibles	3

*Evaluation : 0 = néant / 1 = occasionnel / 2 = fréquent / 3 = permanent / 4 = surveillance médicale renforcée*

## **Candidature (lettre de motivation manuscrite et curriculum vitae) à envoyer à :**

---

L'HOPITAL Nord Franche-Comté  
Direction des Ressources Humaines / Cellule recrutement  
100 Route de Moval  
CS 10499 TREVENANS  
90015 BELFORT Cedex  
Suzanne POLAT  
Tél : 03.84.98.31.90  
Mail : [recrutement@hnfc.fr](mailto:recrutement@hnfc.fr)