

	Fiche de poste Diététicienne	Réf : INS.SANT.018 ----- Date création : 2009 Date de modification : 08/2020
	GCS Santalys Restauration	Indice : 03

COMPETENCES	
Formation initiale, diplôme ou expérience requise :	BTS diététique ou DUT génie biologique option diététique Expérience confirmée dans le secteur de la restauration Expérience paramétrage logiciel de restauration
Catégorie professionnelle	B
CONDITIONS D'EXERCICE DU METIER	
Quotité : 100 % <input checked="" type="checkbox"/> 90 % <input type="checkbox"/> 80 % <input type="checkbox"/> 75 % <input type="checkbox"/> 60% <input type="checkbox"/> 50%	
Horaires : plages horaires (à titre indicatif) <input type="checkbox"/> 7h30 15h00 <input checked="" type="checkbox"/> 8h00 15h30	<input checked="" type="checkbox"/> Jour <input type="checkbox"/> Nuit
PARTICULARITE DU POSTE	
<input checked="" type="checkbox"/> Semaine <input type="checkbox"/> W.E. <input type="checkbox"/> Fériés <input type="checkbox"/> Astreinte	<input type="checkbox"/> Mobilité sur plusieurs postes <input type="checkbox"/> Mobilité sur plusieurs sites
RISQUES ET CONTRAINTES	
<ul style="list-style-type: none"> - Chute - Glissade - Travail sur écran 	
MISSIONS PRINCIPALES	
Mission 1	Garantir l'équilibre et la qualité nutritionnelle des repas pour l'ensemble des clients du GCS.
Mission 2	Participer à la création et à l'évolution des menus pour les différents types de consommateurs et être force de proposition lors des commissions de menus.
Mission 3	Etre le référent diététique des établissements adhérents
ACTIVITES SECONDAIRES	
Mission 1	Participer aux ateliers dégustation et au groupe d'amélioration des recettes
Mission 2	Participer aux réunions CLAN des différents établissements clients
PRINCIPALES ACTIVITES PAR MISSION	
Mission 1	Garantir l'équilibre et la qualité nutritionnelle des repas pour l'ensemble des clients du GCS en collaboration avec les responsables des services

	Fiche de poste Diététicienne	Réf : INS.SANT.018 ----- Date création : 2009 Date de modification : 08/2020
	GCS Santalys Restauration	Indice : 03

	diététiques des établissements. - Participer à la rédaction des éléments techniques (partie nutritionnelle) du cahier des charges et à l'analyse des offres des marchés alimentaires. - Valider nutritionnellement toutes les fiches techniques (calcul des apports de chaque plat avec le responsable de production). - Valider nutritionnellement le choix des produits de remplacement en cas de problème d'approvisionnement avec les responsables (production et logistique).
Mission 2	- Initier la création et l'évolution des menus pour les différents types de consommateurs. - Proposer ces évolutions en commissions de menu avec les responsables de Santalys (production, logistique, administratif) et établissements adhérents. - Paramétrer et mettre à jour les menus dans le logiciel de restauration. - Participer à la veille technologique avec la recherche permanente de nouveaux produits permettant de faire évoluer l'offre alimentaire.
Mission 3	- Etre l'interlocuteur privilégié des clients du GCS en ce qui concerne l'aspect nutritionnel de l'offre alimentaire et l'évolution du paramétrage GDC.
MISSIONS SECONDAIRES	
Mission 1	- Participer aux ateliers de dégustation du groupe d'amélioration des recettes. - Donner un avis technique sur les qualités organoleptiques des plats fabriqués
Mission 2	- Participer aux réunions CLAN des différents établissements clients - Etre force de proposition sur l'axe amélioration de la qualité de la prestation alimentation – nutrition - Rédiger des guides et plaquettes sur la politique alimentation – nutrition mise en place.

COMPETENCES	
1)	<u>Savoirs théoriques</u> : - Textes qui régissent la profession de diététicienne - Nutrition : humaine, santé publique, PNNS, GEMRCN - Objectifs institutionnels - Code des marchés publics
2)	<u>Savoirs techniques</u> : - Maîtriser l'outil informatique - Rédiger des documents techniques - Elaborer un cahier des charges. - Former du personnel

	<p>Fiche de poste</p> <p>Diététicienne</p>	<p>Réf : INS.SANT.018</p> <p>-----</p> <p>Date création : 2009</p> <p>Date de modification : 08/2020</p>
	<p>GCS Santalys Restauration</p>	<p>Indice : 03</p>

3) Savoirs relationnels :

- Avoir le sens de l'écoute et de la communication
- Avoir le sens de l'organisation et des priorités
- Faire preuve d'adaptabilité, de réactivité et d'innovation
- Savoir travailler en équipe
- Etre apte à l'analyse et à la synthèse
- Transmettre ses connaissances

RELATIONS HIERARCHIQUES, FONCTIONNELLES ET INTER SERVICES

Relations hiérarchiques : Dépend du responsable Restauration

Relations fonctionnelles : responsables des services diététiques des établissements adhérents.

Relations inter services :

Interne :

- Responsables (production, logistique, administratif)
- Agents de l'atelier production spécifique diététique

Externe :

- Responsable des secteurs Diététiques des établissements clients
- Membres des Clans des établissements clients
- Référents Santalys des établissements adhérents

FORMATIONS D'ADAPTATION

Mise à jour des connaissances :

- Restauration collective
- Diététique et nutrition

Fiche susceptible de modification en fonction de l'évolution du poste et de l'organisation du service