



Fiche métier – Diététicien(ne)

Définition

Le diététicien est un **professionnel de la santé, expert en nutrition et alimentation, oeuvrant dans le secteur paramédical.**

Sa mission est à la fois préventive et curative : son objectif est de prévenir les maladies, les surcharges de poids et tous les inconvénients liés à la mauvaise alimentation.

Le métier de diététicien est souvent apparenté à celui de nutritionniste. Pourtant, ce sont deux professions aux parcours différents.

Le terme de « nutritionniste » est un qualificatif qui ne définit pas une profession. Ce qualificatif peut être utilisé par toute personne (médecin, ingénieur, diététicien, ...) ayant une formation en nutrition.

Seules peuvent exercer la profession de diététicien et porter le titre de diététicien, les personnes titulaires de l'un des diplômes d'Etat suivants: le BTS diététique / le DUT génie biologique option diététique. L'accès à ces formations nécessite de solides bases scientifiques : titulaires d'un Bac S et STL spécialité biochimie et dans une moindre mesure, les bacheliers issus d'un bac SMS.

Le métier de diététicien est réglementé par la Loi 2007-127 du 30 janvier 2007 :

« Est considérée comme exerçant la profession de diététicien toute personne qui, habituellement, dispense des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation, par l'établissement d'un bilan diététique personnalisé et une éducation diététique adaptée.

Les diététiciens contribuent à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition. »

Il collabore avec les autres professionnels de santé (médecins, infirmiers, rééducateurs, aides-soignants, cadres de santé...), les gestionnaires et les chercheurs.

Il apporte des compétences scientifiques et techniques pour délivrer des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, dispenser des soins diététiques individualisés avec une éducation nutritionnelle optimale. Il participe également au contrôle qualité des aliments et des préparations culinaires dont il assure l'équilibre nutritionnel tout en respectant les règles d'hygiène.

Les missions du diététicien

Evaluer

- Recenser les besoins nutritionnels des usagers
- Etablir un diagnostic diététique, définir des objectifs nutritionnels et mettre en place une stratégie de soins diététiques avec le bénéficiaire

Formaliser des plans alimentaires et des menus

- Mettre en oeuvre, suivre et contrôler les orientations nutritionnelles définies par l'établissement
- Établir des plans / plannings alimentaires en vue :
 - * de la réalisation du cahier des charges de la restauration, en conformité avec les recommandations en vigueur
 - * de la prise en compte des contre- indications et règles de nutritionnelles : menus sans sel, normal, diabétique / enrichissements alimentaires, ...
 - * de la bonne adéquation des quantités d'aliments pour couvrir les besoins nutritionnels
 - * de la définition des modes de cuisson et textures appropriés.

Informier - Conseiller

- Informer, former et éduquer à l'alimentation, la nutrition et à la diététique des usagers, des aidants proches (familles) et de tous les professionnels d'un établissement ou d'un service médico-social (professionnels de soin, de restauration, d'accompagnement, ...), des étudiants, du grand public, etc.
- Transmettre des informations écrites et orales pour assurer la traçabilité et le suivi de la démarche diététique
- Coordonner les actions et l'information relatives à la nutrition entre les équipes

Accompagner

- Permettre les conditions d'une prévention et d'une prise en charge de la dénutrition de qualité
- Accompagner une démarche de soin diététique adaptée à l'état de santé, aux soins et intégrée au projet de soin global
- Mettre en place les programmes nutritionnels, en collaboration avec les équipes
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène et dans le stockage et la conservation des denrées (HACCP).

Les moyens d'intervention du diététicien

Le diététicien intervient dans la prise en charge globale de chaque usager.

Il veille à la qualité nutritionnelle et sanitaire des repas au sein des établissements qui accueillent les personnes âgées.

CONTRIBUTION AUX PROJETS PERSONNALISES DES USAGERS

- ➔ EVALUATION / OBSERVATION : bilan nutritionnel à l'entrée dans un établissement et en continu
« La consultation diététique réalisée par un diététicien » *Recommandations de Pratique Clinique conçue par l'ADLF en partenariat avec la HAS*
- ➔ COMPTES- RENDUS : compte rendu écrit sur le logiciel de soin dédié (Cédiac, Net soin, PSI..)
- ➔ CONTRIBUTION AUX REUNIONS PLURIDISCIPLINAIRES DE TRANSMISSION

APPUI AUX PROFESSIONNELS	Objectif	Contenu	Modalités
LA PREVENTION ET LA PRISE EN CHARGE DE LA DENUTRITION DES PERSONNES AGEES ou EN SITUATION DE HANDICAP	<p>Se doter de supports et de méthodes (en lien avec les recommandations de bonnes pratiques de l'HAS) afin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prévenir la dénutrition des personnes âgées • Dépister les personnes âgées dénutries (protocole de dépistage) • Prendre en charge les personnes âgées dénutries. • Assurer une hygiène bucco-dentaire aux personnes âgées 	<ul style="list-style-type: none"> - Animation d'un groupe de travail pluridisciplinaire - Formalisation d'un état des lieux de la prévention et la prise en charge de la dénutrition. - Transmission de méthode, d'outils et de supports. 	<p style="text-align: center;">Ces ateliers correspondent aux missions « classiques » dans les établissements lors des interventions régulières du Diététicien</p> <p style="text-align: center;">Minimum 3 heures par mois.</p>
CONCEPTION DE PLAN ALIMENTAIRE ET DE MENUS	<p>Établir des plans / plannings alimentaires , conformes aux orientations nutritionnelles et au cahier des charges de la restauration de la structure, afin de permettre:</p> <ul style="list-style-type: none"> * la prise en compte des contre- indications et règles nutritionnelles : menus sans sel, normal, diabétique / enrichissements alimentaires .. * la bonne adéquation des quantités d'aliments pour couvrir les besoins nutritionnels * la définition des modes de cuisson et textures appropriés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Animation d'un groupe de travail pluridisciplinaire (dont le service restauration) - Formalisation d'un plan alimentaire et de menus. 	

ATELIERS POUR LES PERSONNES AGEES	Objectif	Contenu	Modalités	
LOTO DES SAVEURS	(Re) donner l'envie de manger, prendre du plaisir, retrouver des sensations	Dégustation à l'aveugle et stimulation des sens	DUREE : 3 h	TOUS CES ATELIERS PEUVENT ETRE CHOISIS « à la carte » <i>Avec un minimum de 10 séances par an</i>
« MANGER MIEUX, BOUGER PLUS »	Identifier avec les usagers des déterminants de leur comportement alimentaire: besoins, envies, goûts, contre- indications, culture, budget, histoire...	Prise en compte : * des goûts personnels, du plaisir et de l'envie de manger * des déterminants de comportements alimentaires * de l'activité physique (adaptée)	DUREE : 3 h	
IDEES REÇUES SUR LA DIETETIQUE	Lutter contre les idées reçues en matière de diététique.	Connaissance (sous forme de jeux / Vrai-Faux / par équipe) des aliments, des groupes alimentaires, ...	DUREE : 3 h	
ANIMATION / CONTRIBUTION AUX COMMISSIONS MENUS	Mobiliser et consulter les usagers pour qu'ils participent de manière active à la conception des menus	Prise en compte : * des goûts personnels, des envies * des règles nutritionnelles pour établir le Plan alimentaire et les menus	DUREE : 3 h Cet atelier peut être proposé seul Minimum 4 fois/ an	
ATELIER CUISINE ou REPAS THERAPEUTIQUE (binôme avec un (e) ergothérapeute possible)	- Evaluer les capacités de l'alimentation autonome et conseiller sur l'adaptation de l'environnement - Solliciter et maintenir les capacités motrices et cognitives résiduelles (mémoire procédurale, sensorielle etc..) - Valorisation, maintien du lien social - (re) Donner le plaisir de manger	Organiser un repas convivial (préparation d'un repas, menu, achats, cuisine...).	DUREE : 5 h Cet atelier peut être proposé seul Minimum 4 fois/ an	

→ Proposition de package de 10 séances par an déclinées au choix parmi ces différents modules