

Diététicien/ne HES

conseiller, calculer, compiler, expliquer, surveiller, préparer

Notre corps a besoin d'une alimentation équilibrée pour être en forme. Mais quand le repas est-il équilibré? Les diététiciens et les diététiciennes répondent à ces questions et à bien d'autres. Ils sont des spécialistes de l'alimentation. Ils donnent des informations sur l'alimentation à tous ceux qui, quel que soit leur âge, s'intéressent à leur santé. Ils donnent des conférences et animent des séminaires ou prodiguent leurs conseils à des individus ou à des groupes d'individus. Leur collaboration à des études et à des projets scientifiques

ainsi qu'une activité de conseil auprès de certaines institutions font partie de leur domaine d'action.

Pour ce qui est de la thérapie alimentaire, ils organisent des consultations, individuelles ou en groupe, et ont en charge le suivi de patients à l'hôpital et à domicile. Les diététiciens et les diététiciennes travaillent également dans l'industrie alimentaire où ils répondent, par exemple, aux demandes des clients, participent au développement de produits et rédigent des brochures.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin de soutenir de manière optimale le rétablissement du patient, la diététicienne élabore un régime alimentaire basé sur des ordonnances médicales.
- ▶ Afin que toutes les denrées alimentaires nécessaires soient toujours en stock, le diététicien surveille le stock et passe les commandes en temps utile.
- ▶ Afin que l'alimentation diététique encourage le patient à manger, le diététicien prend en compte ses préférences et élabore des menus variés.
- ▶ Afin que les employés de la cuisine diététique sachent quels ingrédients ils peuvent utiliser, la diététicienne note les quantités exactes sur le dossier du patient.
- ▶ Afin que le patient, suivant un régime, se nourrisse correctement chez lui, la diététicienne lui explique, ainsi qu'à ses proches, les points auxquels ils doivent prêter attention et la façon dont ils peuvent élaborer de bons menus.
- ▶ Afin que les personnes, intéressées par les questions touchant à l'alimentation, puissent apprendre ce qu'est une «alimentation saine», le diététicien donne des cours à ce sujet.

Les faits

Admission Entrée directe: assistant/e en soins et santé communautaire CFC ou assistant/e socio-éducatif/ve CFC avec maturité professionnelle ou maturité spécialisée en santé.

Entrée avec un stage préalable d'au moins 2 mois dans le domaine de la santé ou du social: Maturité gymnasiale, professionnelle ou spécialisée ou diplôme d'une école supérieure dans le domaine de la santé. Réussite du test d'aptitude.

Formation 3 ans de formation en diététique dans une Haute école spécialisée. Les cours théoriques sont complétés par des stages pratiques.

Les aspects positifs Les diététiciens et les diététiciennes sont en contact avec des personnes différentes. Ils peuvent faire preuve

d'imagination dans l'élaboration des menus, car la nourriture doit faire plaisir au patient.

Les aspects négatifs Le travail à l'hôpital exige de la disponibilité pour assurer le service du week-end. Le temps libre doit donc être planifié consciemment. Habituellement, environ 50 à 60 patients sont pris en charge. Ce qui implique aussi un certain effort administratif.

Bon à savoir L'activité principale des diététiciens et des diététiciennes est d'élaborer, de calculer les repas et de conseiller les clients et les clientes. Cependant, les professionnels doivent aussi prendre plaisir à cuisiner de délicieux menus, car, comment pourraient-ils autrement motiver les patients, suivant un certain régime, à adopter de nouvelles habitudes alimentaires?

Profil requis

	avantageux	important	très important
compétences pédagogiques, capacité à travailler en équipe	[Progressive bar chart showing increasing importance]		
discrétion	[Progressive bar chart showing increasing importance]		
empathie, facilité de contact	[Progressive bar chart showing increasing importance]		
indépendance	[Progressive bar chart showing increasing importance]		
intérêt à travailler avec les gens	[Progressive bar chart showing increasing importance]		
intérêt pour la cuisine	[Progressive bar chart showing increasing importance]		
intérêt pour l'alimentation, intérêt pour les questions de santé	[Progressive bar chart showing increasing importance]		
réceptivité	[Progressive bar chart showing increasing importance]		
résilience	[Progressive bar chart showing increasing importance]		
talents organisationnels	[Progressive bar chart showing increasing importance]		

Plans de carrière

Diététicien/ne-chef/fe, activité dans la recherche
CAS de praticien/ne formateur/-trice, CAS en nutrition clinique
Diététicien/ne HES (Master)
Spécialisations dans des domaines interdisciplinaires ou dans le domaine de la nutrition
Diététicien/ne HES
Formation professionnelle initiale (CFC) avec MP ou maturité gymnasiale avec pratique professionnelle ou titre équivalent (voir admission)