

# Diététicien/ne

## conseiller, calculer, compiler, expliquer, surveiller, préparer

Les diététiciens et diététiciennes sont des spécialistes du domaine de la nutrition. Pour la protection de la santé, ils transmettent des informations nutritionnelles aux personnes intéressées de tout âge. Ils organisent des conférences et des séminaires ou donnent des conseils individuels et collectifs. La collaboration à des études et projets scientifiques et le conseil aux institutions font également partie de leur champ d'activité varié.

Pour le domaine de la thérapie, ils mènent des consultations médico-

nutritionnelles individuelles et collectives et sont responsables des soins individuels des patients et patientes à l'hôpital et en institution.

Ils montrent les liens entre la thérapie nutritionnelle et la maladie et donnent des conseils ainsi que des astuces à appliquer dans la vie quotidienne. Ils prennent également en charge des activités dans l'industrie alimentaire. Ils répondent, par exemple aux demandes des clients, participent au développement des produits et préparent des brochures.



### Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que le patient soit encouragé à suivre son régime, le diététicien tient compte de ses préférences et élabore des menus variés.
- ▶ Afin que tous les aliments nécessaires sont toujours en stock, le diététicien surveille l'inventaire et s'occupe des commandes.
- ▶ Afin que le personnel de cuisine sache quels ingrédients il peut utiliser pour les différents régimes, la diététicienne les note ainsi que les quantités exactes sur les fiches des patients.
- ▶ Afin que le patient s'alimente aussi correctement à la maison, la diététicienne lui explique, ainsi qu'à ses proches, ce qu'il faut surveiller et comment ils peuvent composer des menus raffinés.

### Les faits

**Admission** Le titre de «diététicien/ne» peut être acquis soit par une Haute école spécialisée, soit par une formation continue. Les exigences en matière de formation continue sont décrites ci-dessous:

- a) avoir suivi une formation professionnelle de base (idéalement dans le domaine de la santé ou du sport) ou une formation équivalente;
- b) âge minimum de 18 ans;
- c) plusieurs années d'expérience professionnelle.

**Formation** 2 à 3 semestres de formation continue.

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

d'imagination lorsqu'ils élaborent les menus, car la nourriture doit donner du plaisir au patient.

**Les aspects négatifs** Travailler dans un hôpital nécessite d'être prêt à travailler le week-end et d'être flexible. Parfois, les patients et patientes sont difficiles à motiver pour commencer un nouveau régime.

**Bon à savoir** L'activité principale des diététiciens et diététiciennes consiste à élaborer et calculer les repas de leurs clients ainsi qu'à les conseiller. Cependant, ces professionnels doivent également aimer cuisiner des menus délicieux, car comment pourraient-ils sinon motiver leurs patients à changer leurs habitudes alimentaires ?

### Profil requis

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

### Plans de carrière

