

RECRUTEMENT

Diététicien H/F

Présentation de l'établissement :

L'Etablissement Public de Santé de Lomagne (EPS de Lomagne) est situé dans le département du Gers à 25 km d'Auch, 45 km d'Agen, à 1h de Toulouse et à 2h de Bordeaux.

Les différents services, soit 479 lits et places, sont répartis sur les communes de [Fleurance](#), [Lectoure](#).

L'EPS de Lomagne est composé de :

- 1 service de médecine,
- 1 service de Soins médicaux et de Réadaptation (SMR),
- 3 EHPAD : [Cadéot](#) et [La Pépinière](#) à Fleurance, [Le Tané](#) à Lectoure,
- 1 Service de Soins Infirmiers à Domicile (SSIAD),
- 1 Équipe Spécialisée Alzheimer (ESA),
- 1 accueil de jour Alzheimer à Fleurance,
- 1 Plateforme d'accompagnement et de répit

Rejoignez nos équipes dynamiques dans un environnement de travail agréable et accueillant !

Écrivez-nous à l'adresse suivante en joignant votre CV et votre lettre de motivation.

Contact : Mme Pauline SLIMANIE, Ressources Humaines



grh@epslomagne.fr



05.62.64.90.23

Principales missions :

Le(la) diététicien(ne) contribue à la qualité de la prise en charge nutritionnelle des patients, résidents et usagers de l'établissement en assurant l'évaluation de leurs besoins alimentaires, le suivi diététique et la mise en œuvre d'actions de prévention et d'éducation à la santé.

À ce titre, il ou elle :

- Recense des besoins nutritionnels des résidents
- Etabli un diagnostic diététique, des objectifs nutritionnels
- Etabli des plans alimentaires en vue de la réalisation du cahier des charges de la restauration

- Met en œuvre, suit et contrôle des orientations nutritionnelles définies par le Comité de Liaison Alimentaire Nutrition (CLAN)
- Informe, forme et éduque à l'alimentation, la nutrition et à la diététique du résident et de sa famille, des professionnels de santé, de restauration, des étudiantes et du grand public
- Coordonne des actions et de l'information nutrition entre les services, les résidents et l'équipe de restauration
- Gère des produits diététiques (commandes, stocks), recenser les besoins pour la commande de repas
- Vérifie et contrôle des produits, matériels et dispositifs médicaux
- Transmet des informations écrites et orales pour assurer la traçabilité et le suivi de la démarche diététique
- Enregistre des données liées à l'activité

Compétences et Savoir-faire :

- Analyser les besoins nutritionnels de la personne en tenant compte de la prescription médicale
- Poser un diagnostic diététique, des objectifs et un plan d'actions diététiques
- Identifier les comportements alimentaires normaux et pathologiques
- Evaluer le niveau de risque alimentaire pour une personne ou une collectivité
- Elaborer des menus équilibrés et thérapeutiques en prenant en compte les goûts et les habitudes des personnes ainsi que la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Concevoir, coordonner et réaliser des programmes d'éducation nutritionnelle dans le cadre du projet d'établissement
- Elaborer et utiliser des protocoles diététiques et des guides de bonnes pratiques

Profil recherché

- Diplôme d'État de diététicien (ne) exigé ;
- Sens de l'éthique et intégrité professionnelle :
 - Respect de la dignité de la personne
 - Respect du secret professionnel
- Capacité à communiquer et interagir avec les personnes, les équipes de travail et les intervenants.
- Respecter les règles et la hiérarchie
- Rigueur et capacité d'analyse
- Esprit d'observation et analyse des situations
- Prise d'initiative
- Capacité à rechercher l'information
- Capacité à anticiper, organiser et prioriser
- Capacité d'adaptation à l'activité de l'unité / service

Conditions d'exercice

- Affection poste : EHPAD le Tané à Lectoure
- Poste à 50
- Horaires de jour du lundi au vendredi
- Quotité du temps incomplet modulable en fonction des besoins