

RECRUTEMENT

DIETETICIEN en EHPAD

Description du poste

- Etablissement :

L'Etablissement Public de Santé de Lomagne est l'un des principaux hôpitaux de proximité du GERS (32) avec 492 lits et places. Il comprend :

- Des services de médecine et soins de suite et de réadaptation (52 lits),
- 3 EHPADs (hébergement permanent, hébergement temporaire, unité sécurisée),
- Accueil de jour, plateforme d'accompagnement et de répit.
- 1 SSIAD (Fleurance, Saint Clar, Lectoure)
- ESA (5 places SSIAD EPSL et 5 places CH Lombez-Samatan)

Vous exercerez à **temps incomplet** dans un de nos EHPAD sur les communes de Fleurance (EHPAD CADEOT- site de Fleurance)

PRINCIPALES MISSIONS :

- Recenser des besoins nutritionnels des résidents
- Etablir un diagnostic diététique, des objectifs nutritionnels, un plan d'action et un contrat pour les résidents
- Etablir des plans alimentaires en vue de la réalisation du cahier des charges de la restauration
- Mettre en œuvre, suivre et contrôler des orientations nutritionnelles définies par le Comité de Liaison Alimentaire Nutrition (CLAN)
- Informer, former et éduquer 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
- Coordonner des actions et de l'information nutrition entre les services, les résidents et l'équipe de restauration
- Gérer des produits diététiques (commandes, stocks), recenser les besoins pour la commande de repas
- Vérifier et contrôler des produits, matériels et dispositifs médicaux
- Transmettre des informations écrites et orales pour assurer la traçabilité et le suivi de la démarche diététique
- Enregistrer des données liées à l'activité

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

- Concevoir et utiliser des outils et des supports de communication pour argumenter et convaincre en matière d'éducation ou de rééducation nutritionnelle
- Créer une relation de confiance avec le résident et son entourage dans le cadre de la relation d'aide
- Négocier les objectifs diététiques avec le résident en tenant compte de son histoire alimentaire
- Travailler en équipe inter professionnelle
- Evaluation la prestation des repas en restauration, la qualité des pratiques et les résultats
- Eduquer, conseiller le résident et l'entourage en vue d'une démarche d'autonomisation

SAVOIR ETRE :

- 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

Date de début prévue : 1^{er} septembre 2022

Type d'emploi : Temps incomplet, CDD pour débutant, CDI

Salaire débutant : brut environ 1 112 euros/net, environ 893 euros pour un temps incomplet 50%

Possibilité reprise ancienneté

Quotité de temps incomplet modulable en fonction des besoins

Vos candidatures sont à adresser par courrier ou par mail à

Mme Annette Touron, cadre supérieur de santé

Etablissement Public de Santé de Lomagne

Rue Saint Laurent

CS 60039

32502 FLEURANCE Cedex

Mail : atouron@epslomagne.fr