



DIETETICIEN (NE)-CDD 3 mois RENOUVELABLE

ETABLISSEMENT PUBLIC DE SANTÉ DE VILLE-EVRARD MULTISITES

202 Avenue Jean Jaurès

93330 NEUILLY SUR MARNE

Standard téléphonique : 01 43 09 30 30

ACCES à l'Unité Transversale Diététique

202 Avenue Jean Jaurès

93330 NEUILLY SUR MARNE

En transport : RER A, BUS 113

LES CONTACTS :

- Ouafa BRUNEAU
Responsable de l'Unité
Transversale Diététique
o.bruneau@epsve.fr
- Marie Paule BOISSEL
Coordonnatrice générale des soins
mp.boissel@epsve.fr
- Gwendal LE BARS
Directeur des soins
g.lebars@epsve.fr

Cadres supérieures de sante direction des soins

 Fathia Aït Adda
f.aitadda@epsve.fr 01 43 09 31 70

 Isabelle Nyobe Nlend
i.nyobenlend@epsve.fr 01 43 09 30 79

- Direction des Ressources Humaines
– secrétariat –
drh@epsve.fr
01 43 09 32 61 - 33 53

PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

L'établissement dessert 34 communes du département de la Seine-Saint-Denis. Son offre de soins est organisée selon un découpage territorial par secteur. Sur chaque secteur existe au moins une structure de consultations (centre médico-psychologique) et une structure alternative à l'hospitalisation temps complet qui peut-être un centre d'accueil thérapeutique à temps partiel et/ou un hôpital de jour. Pour la prise en charge des urgences, les patients sont orientés vers des centres d'accueil et de crise ou bien les services d'urgence des hôpitaux généraux. Pour les hospitalisations temps complet, l'établissement dispose de 4 sites. Enfin quelques secteurs proposent sur leurs territoires d'autres modes de prises en charge comme des appartements thérapeutiques, un centre de cure ambulatoire, des hospitalisations à domicile. L'établissement gère également une maison d'accueil spécialisée (M.A.S.) « le Mas de Lisle », structure médico-sociale pour adultes handicapés et deux écoles : un institut de formation en soins infirmiers (IFSI) et une école de cadres de santé (IFCS).

<https://www.eps-ville-evrard.fr/>

PRESENTATION DU PÔLE OU DIRECTION

L'Unité Transversale Diététique est rattachée à la Direction des soins et collabore avec les 18 pôles de soins (psychiatrie adulte et infanto juvénile) et la MAS.

Sa mission principale est la coordination de la prise en charge nutritionnelle globale de la personne soignée, en interaction avec les autres professionnels : médicaux, paramédicaux et les agents de la restauration.

L'équipe diététique transcrit la prescription médicale en une alimentation adaptée à la situation nutritionnelle personnalisée du patient atteint de troubles psychiatriques avec des comorbidités somatiques, métaboliques, digestives ...

Elle organise les besoins alimentaires des services et met en œuvre l'éducation et la rééducation nutritionnelle des patients.

Les diététiciens ont pour mission également d'élaborer les menus standards et thérapeutiques des patients hospitalisés et de veiller à la qualité nutritionnelle et sanitaire des repas servis aux patients, en partenariat avec le service de restauration et la Direction des Achats Hôtellerie-Logistique. Ils assurent le suivi de l'hygiène alimentaire des repas thérapeutiques en liaison avec la cellule opérationnelle d'hygiène.

Au niveau institutionnel, l'équipe participe à la prévention, la sensibilisation et la formation des professionnels aux risques nutritionnels à l'hôpital.

L'équipe est composée de 5 diététiciens et d'une cadre de santé diététicienne.



IDENTIFICATION DU POSTE

Position dans la structure : Diététicienne

Autorité hiérarchique

Cadre de santé diététicienne

Directeur des soins

Coordonnatrice générale des soins

Liaisons fonctionnelles :

Interne au pôle/service/direction : l'ensemble de l'équipe diététique

Externe au pôle/service/direction : l'ensemble des professionnels de soins, de restauration ou administratifs

Externe à l'établissement : Liens avec les établissements publics et privés ayant une activité diététique, en psychiatrie, les associations, les fournisseurs, les laboratoires de nutrition etc.

Type de contrat : CDD de 3 mois RENOUELABLE

Horaires de travail :

- 38h hebdomadaires
- Repos WE et jours fériés
- De 8h30-16h30 3 jours par semaine
- De 8h30 à 15h30, 2 jours par semaine
- Comité d'entreprise : LE CLOS
- Service de formation continue
- Mobilité géographique dans le département de la Seine Saint Denis.
- Véhicule de service.

Description synthétique du poste :

Le diététicien aura en charge la réalisation d'audits d'hygiène alimentaire qui s'inscrivent dans Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.

L'objectif est de garantir la conformité des activités de cuisine thérapeutique avec les règles de santé et d'hygiène alimentaire et leur équilibre diététique.

Le poste est basé dans l'unité transversale de diététique située à Neuilly sur Marne, avec des déplacements sur différentes structures réparties dans le département de la Seine Saint Denis.

MISSIONS DU POSTE ET COMPETENCES REQUISES

Missions principales :

- Réaliser des audits hygiène alimentaire sur les structures de soins assurant une activité cuisine thérapeutique (selon une grille d'audit)
- Proposer les mesures correctives
- Accompagnez les sites sur la mise en place de plans d'actions pour corriger les éventuels dysfonctionnements spécifiques à l'activité cuisine thérapeutique
- Rédiger les comptes-rendus d'audits
- Sensibiliser les professionnels audités aux règles d'hygiène alimentaire et au protocole institutionnel
- Assurer le suivi et l'archivage des audits
- Possibilité d'appui auprès de l'équipe diététique de l'EPS de Ville Evrard en cas de nécessité
- Enregistrer les données liées à l'activité

Qualifications :

Savoirs/connaissances théoriques :

Diplômes requis : Diplôme d'Etat de diététicien : BTS de Diététique ou DUT de Biologie appliquée ou de Génie Biologique, option Diététique.



Expérience en secteur de restauration collective souhaitée.

Permis de conduire **exigé** (déplacements sur les différents sites d'hospitalisation avec une voiture de service).

Connaissances détaillées :

- De la réglementation en restauration collective
- De l'Hygiène alimentaire : le plan de maîtrise sanitaire, HACCP
- De l'alimentation thérapeutique
- Des pathologies nutritionnelles (et psychiatriques seraient un plus)

Savoirs faire :

- Capacité d'organisation et de planification du travail
- Capacités d'adaptation, de coordination et de communication, d'expression orale et écrite
- Aptitudes pédagogiques, volonté de se perfectionner et partager ses connaissances
- Maîtrise de l'outil informatique : Excel, Word, Power point,
optionnel : logiciels métiers (WINREST, CORTEXTE...)

Savoirs être :

- Disponibilité et écoute
- Autonomie
- Sens de l'initiative et de créativité en adéquation avec l'organisation et les objectifs de l'unité
- Contrôle de soi et capacité d'adaptation
- Rigueur et discrétion

